SILVERCREST®

www.lidl-service.com

PDF online

BALANCE DIÉTÉTIQUE SNAW 1000 B1

(FR) (BE)

BALANCE DIÉTÉTIQUE

Mode d'emploi

(GB)

NUTRITION SCALE

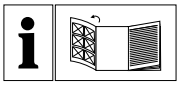
Operating instructions

(DE) (AT) (CH)

NÄHRWERT-ANALYSE-WAAGE

Bedienungsanleitung

IAN 93144



(FR) (BE)

Avant de lire le mode d'emploi, ouvrez la page contenant les illustrations et familiarisez-vous ensuite avec toutes les fonctions de l'appareil.

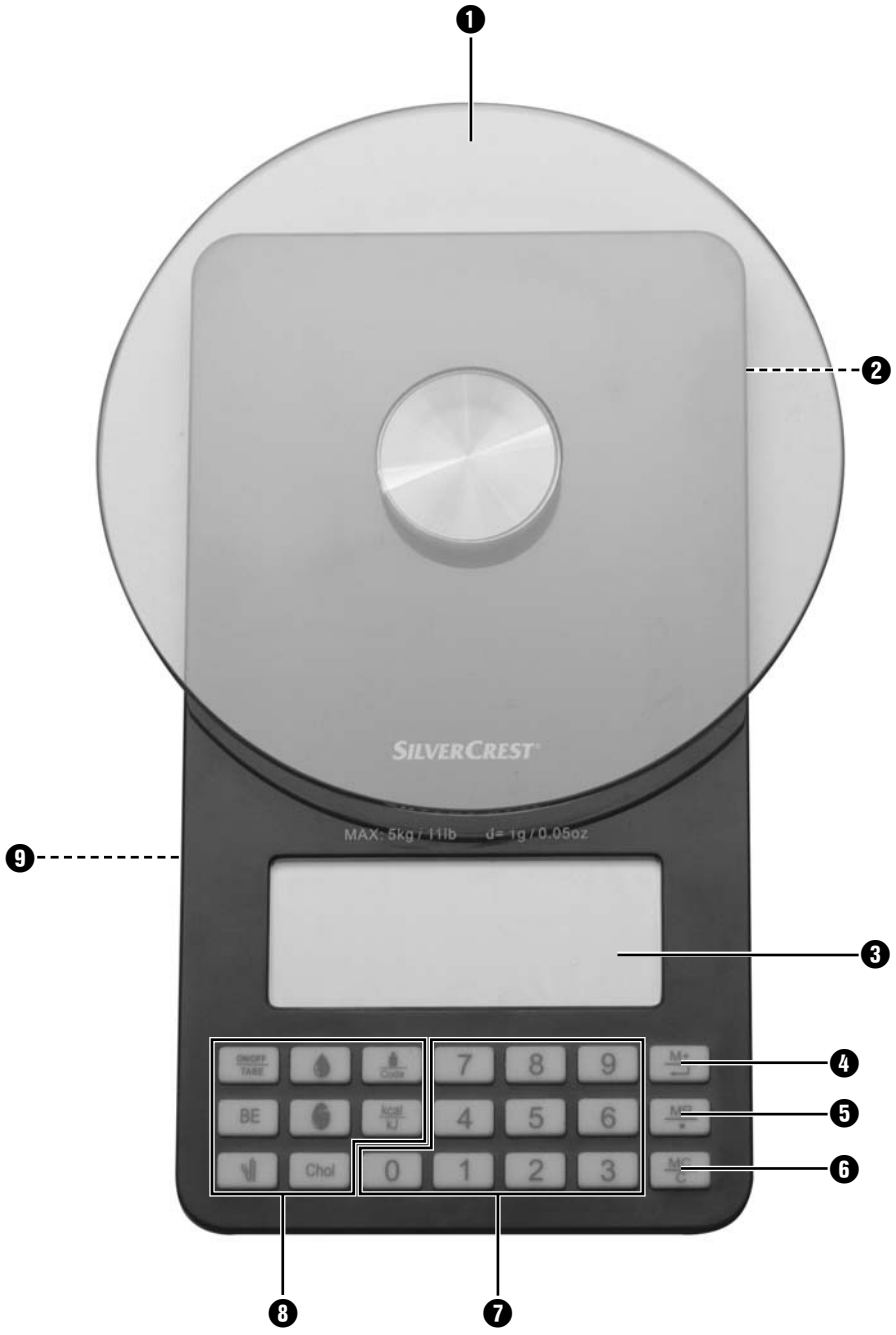
(DE) (AT) (CH)

Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

(GB)

Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the device.

FR / BE	Mode d'emploi	Page	1
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	37
GB	Operating instructions	Page	71


1
2
SILVERCREST
MAX: 5kg / 11lb d= 1g / 0.05oz
9
3
ON/OFF TARE
Color
7
8
9
M+
4
BE
kcal kJ
4
5
6
M-
5
Chol
0
1
2
3
MC
6
8
7

FR
BE

Sommaire

Introduction 2
Droits d'auteur 2
Limitation de responsabilité 2
Utilisation conforme 2
Accessoires fournis / Inspection suite au transport 3
Recyclage de l'emballage 3
Eléments de commande 4
Caractéristiques techniques 5
Avertissements 5
Sécurité 5
Consignes de sécurité fondamentales 6
Concernant l'usage des piles. 7
Mise en service 8
Installation 8
Opération 8
Mesurer la marchandise à peser 8
Addition de pesées (tarage) 9
Afficher les valeurs nutritives et caloriques 9
Eteindre la balance 10
Mémoriser la mesure 10
Afficher les valeurs de mesure totalisées 11
Effacer les valeurs de mesure mémorisées. 11
Mémoriser des codes spécifiques 11
Nettoyage et entretien 13
Dépannage 13
Mise au rebut 14
Garantie et service après-vente 15
Importateur 15
Codes alimentaires 16

FR
BE

Introduction

Toutes nos félicitations pour l'achat de votre nouvel appareil.

Vous avez choisi un produit de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie de ce produit. Il contient des remarques importantes concernant la sécurité, l'utilisation et la mise au rebut. Veuillez vous familiariser avec l'ensemble des consignes d'opération et de sécurité avant l'usage du produit. N'utilisez le produit que conformément aux consignes et pour les domaines d'utilisation prévus. En cas de transfert du produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

Droits d'auteur

Cette docum entation est protégée par les droits d'auteur.

Sous réserve de tous les droits, notamment ceux de la lecture photomécanique, la reproduction et la diffusion par le biais de procédés particuliers (par ex. traitement de données, supports de données et réseaux de données), même en partie, ainsi que sous réserve de modifications du contenu et de modifications techniques.

Limitation de responsabilité

L'ensemble des informations, données et remarques techniques, pour l'opération contenues dans le présent mode d'emploi sont conformes à l'état le plus avancé de la technique lors du passage en presse en tenant compte de nos expériences passées et de nos connaissances en toute bonne foi.

Aucune prétention ne peut être dérivée des indications, photos et descriptions contenues dans le présent mode d'emploi.

Le fabricant n'assume aucune responsabilité pour les dommages résultant d'un non-respect du mode d'emploi, de l'usage non conforme, de réparations inadéquates, de modifications opérées sans autorisation ou de l'emploi de pièces de rechange non agréées.

Utilisation conforme

Cet appareil est exclusivement destiné à la pesée des aliments et au contrôle de l'alimentation. Il est uniquement réservé à l'usage privé.
N'utilisez pas l'appareil à des fins commerciales !

Tout usage divergent ou toute utilisation allant au-delà seront considérés comme non conformes.

⚠ AVERTISSEMENT

Danger par l'usage non conforme !

L'appareil peut présenter un danger en cas d'usage non conforme et/ou d'usage divergent.

- ► Utiliser l'appareil exclusivement de manière conforme à sa destination.
- ► Respecter les procédures décrites dans ce mode d'emploi.

Les prétentions de toutes sortes pour dommages résultant d'un usage non conforme sont exclues.

La personne opérant l'appareil est seule à assumer le risque.

Accessoires fournis / Inspection suite au transport

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'étouffement !

- ► Les matériaux d'emballage ne sont pas un jouet et ne doivent donc pas être considérés comme tels. Il y a un risque d'étouffement.

L'appareil est équipé par défaut des composants suivants :

- Balance diététique
- 1 x pile bouton, 3V, CR2032
- Mode d'emploi

REMARQUE

- ► Vérifiez que la livraison est bien complète et qu'elle ne présente pas de dommages apparents.
- ► En cas de livraison incomplète ou de dommages résultant d'un emballage défectueux ou du transport, veuillez vous adresser à la hotline du service après-vente.

Recyclage de l'emballage

L'emballage protège l'appareil de tous dommages éventuels au cours du transport. Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés selon des critères de respect de l'environnement et de recyclage, de sorte qu'ils peuvent être recyclés.

Le retour de l'emballage dans le cycle des matériaux permet d'économiser les matières premières et réduit la formation de déchets. Recyclez les matériaux d'emballage qui ne sont plus utilisés en conformité avec les règles locales en vigueur.

REMARQUE

- ► Dans la mesure du possible, conservez l'emballage d'origine pendant la période sous garantie, afin de pouvoir emballer l'appareil en bonne et due forme pour l'expédition si vous étiez amené à faire valoir la garantie.

FR
BE

Eléments de commande

❶ Plaque de pesée

❷ Compartiment à piles

❸ Ecran

❹ Touche M+
Pour mémoriser les valeurs de mesure
Confirmation de saisie

❺ Touche MR
Pour afficher les valeurs de mesure totalisées
Virgule pour les valeurs nutritives que vous avez vous-même mémorisées

❻ Touche MC
Pour supprimer les valeurs de mesure mémorisées ou le code alimentaire saisi s

❼ Touches chiffrées
Pour saisir le code alimentaire des valeurs nutritives

❽ Touches de fonctions :

ON/OFF TARE	Mise en marche / arrêt / fonction de tare (position zéro)
BE	Unités de pain
	affiche la teneur en glucides en grammes (g)
	affiche la teneur en matières grasses en grammes (g)
	affiche la teneur en protéines en grammes (g)
Chol	affiche la teneur en cholestérol en milligrammes (mg)
Code	affiche le poids en grammes (g)/kilogrammes (kg) ou onces (oz)/livres (lb) pour mémoriser les aliments spécifiques
kcal kJ	Changement entre les unités kcal et kJ

❾ Commutateur d'unités
Pour définir l'unité souhaitée (g/kg ou oz/lb)

Caractéristiques techniques

Alimentation en électricité	1 x pile bouton, CR2032 ⎓ 1 x 3 V Piles au lithium
Sollicitation max.	5 kg 11 lb : 0.4 oz
Sollicitation min.	2 g 0.1 oz
Affichage par degrés de 1 g - / 0.05 oz	

Avertissements

Les avertissements suivants sont utilisés dans ce mode d'emploi :

⚠ AVERTISSEMENT

Un avertissement de ce niveau de danger signale une situation potentiellement dangereuse.

Des accidents peuvent résulter de l'incapacité à éviter la situation dangereuse.

► Voilà pourquoi il est important de suivre les instructions figurant dans cet avertissement, pour éviter que des personnes ne soient blessées.

ATTENTION

Un avertissement de ce niveau de danger signale un dommage matériel potentiel.

Si vous ne pouvez éviter la situation dangereuse, cela peut entraîner des dommages matériels.

► Suivre les instructions dans cet avertissement, pour éviter tous dommages matériels.

REMARQUE

► Une remarque signale des informations supplémentaires qui facilitent la manipulation de l'appareil.

Sécurité

Ce chapitre contient des consignes de sécurité importantes se rapportant à la manipulation de l'appareil.

Cet appareil est conforme aux consignes de sécurité prescrites. Tout usage non conforme peut toutefois entraîner des accidents et des dommages matériels.

FR
BE

⚠ AVERTISSEMENT

Ne prenez jamais de médicaments (par ex. des injections d'insuline) sur la base des valeurs nutritives de la balance d'analyse des valeurs nutritives !

Sauvegardez les valeurs en consultant par ex. de la littérature sur le sujet. Vous évitez ainsi toutes divergences potentielles des valeurs nutritives alimentaires avec celles qui sont consignées dans l'appareil.

► Sinon, vous risquez d'effectuer des erreurs de dosage au niveau des médicaments ! En cas de doute, veuillez consulter un médecin !

Consignes de sécurité fondamentales

Pour assurer la manipulation de l'appareil en toute sécurité, veuillez respecter les consignes de sécurité suivantes :

⚠ AVERTISSEMENT - RISQUE D'ACCIDENT !

- Vérifiez la présence de dommages visibles extérieurs avant l'usage de l'appareil. Ne mettez pas en service un appareil endommagé ou ayant subi une chute.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants dès l'âge de 8 ans ou les personnes souffrant d'un handicap physique ou psychomoteur ou encore les personnes souffrant de déficiences mentales ou ayant un manque de connaissances et d'expérience s'ils sont sous la surveillance d'un adulte ou que l'usage de celui-ci leur a été expliqué et elles sont conscientes des dangers en résultant. Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil. De même, ne pas laisser un enfant effectuer un nettoyage ou une opération d'entretien sans surveillance.
- Confiez les réparations sur l'appareil exclusivement à des entreprises agréées ou au service après-vente. Toutes réparations non conformes peuvent entraîner des risques importants pour l'utilisateur. A cela s'ajoute l'expiration de la garantie.

ATTENTION - DOMMAGES MATÉRIELS

- Les pièces défectueuses devront impérativement être remplacées par des pièces de rechange d'origine. Seules ces pièces garantissent en effet la satisfaction des critères de sécurité.

- Protégez l'appareil de l'humidité et de la pénétration de liquides.
- Ne placez pas d'objets sur la balance lorsque celle-ci n'est pas utilisée.
- Protégez la balance à l'encontre des chocs, de l'humidité, de la poussière, des produits chimiques, de fortes variations de températures et de sources de chaleur trop proches (fours, radiateurs).
- N'appuyez pas sur les touches avec violence ou à l'aide d'objets pointus.
- N'exposez pas l'appareil à de hautes températures ou à de forts champs électromagnétiques (par ex. des téléphones portables).

REMARQUE

► Toute réparation de l'appareil au cours de la période sous garantie devra être exclusivement confiée à un service après-vente agréé par le fabricant, sinon tous dommages se produisant ultérieurement ne seront pas couverts par la garantie.

Concernant l'usage des piles

⚠ AVERTISSEMENT

Danger par l'usage non conforme !

Veuillez respecter les consignes de sécurité suivantes pour assurer la manipulation des piles en toute sécurité :

► Ne jetez pas la pile dans le feu.

► Ne court-circuitez pas la pile.

► N'essayez pas de recharger la pile.

► Contrôlez régulièrement la pile. Des fuites d'acide de pile peuvent sérieusement endommager l'appareil. Opérez avec prudence lorsque les piles sont endommagées ou usagées. Danger de brûlure par l'acide ! Porter des gants de protection.

► Conserver la pile hors de portée des enfants. Consulter immédiatement un médecin en cas d'incident (avalement).

► Retirez la pile de l'appareil, si vous ne l'utilisez pas pendant une période prolongée.

FR
BE

Mise en service

- Retirez tous les matériaux d'emballage de l'appareil. Enlevez la feuille de protection de l'écran ❸.
- Ouvrez le compartiment à piles ❷ sur le dessous de la balance et retirez les bandelettes de plastique qui se trouvent entre les piles et les contacts. Fermez ensuite à nouveau le compartiment à piles ❷ afin que le couvercle du compartiment s'enclenche de manière audible.
- La balance peut afficher le poids en g (grammes)/Kg (kilogrammes) ou oz (onces)/ lb (livres). Vous pouvez régler l'unité au dos de l'appareil.Appuyez sur le commutateur d'unités ❾ situé au dos de l'appareil pour commuter entre les unités. Dans ce mode d'emploi, c'est toujours l'unité g (grammes) qui s'affiche.

Installation

Installez la balance sur une surface plane et stable. Une surface stable constitue en effet la condition d'une mesure correcte.

REMARQUE

► Cet appareil est équipé de pieds caoutchoutés antidérapants. Etant donné que les surfaces des meubles sont composées de différents matériaux et traitées avec des produits d'entretien extrêmement divers, il n'est pas totalement exclu que certaines de ces substances contiennent des éléments qui attaquent les pieds caoutchoutés et les ramollissent. Posez éventuellement un support antidérapant sous les pieds de l'appareil.

Opération

Mesurer la marchandise à peser

1) Appuyez sur la touche ON/OFF/TARE [ON/OFF TARE], pour allumer la balance. L'écran initial apparaît brièvement, ensuite «0 g» s'affiche automatiquement.

ATTENTION

Toute surcharge ou sollicitation incorrecte entraîne des dommages irréparables au niveau de l'appareil.

► Ne placez jamais plus de 5000 g (11 lb) sur la plaque de pesée ❶.

► Ne posez pas d'objets ou d'aliments sur l'écran ❸ ou sur les touches.

2) Si vous souhaitez effectuer une pesée sans bol/conteneur, posez la marchandise à peser sur la plaque de pesée ❶. Le poids s'affiche.
Si vous souhaitez peser la marchandise à peser dans un bol / un conteneur, placez tout d'abord le bol / le conteneur vide sur la plaque de pesée ❶. Appuyez sur la touche ON/OFF/TARE [ON/OFF TARE]. L'écran ❸ indique 0 g. Versez la marchandise à peser dans le bol / le conteneur. Le poids de la marchandise à peser s'affiche.

Addition de pesées (tarage)

Pour ajouter d'autres quantités (par ex. de la farine et de l'eau pour une pâte), vous pouvez régler la balance sur «0 g».

- Si vous voulez à nouveau régler la balance sur «0 g» après la première mesure, pour mesurer le prochain ingrédient, appuyez sur la touche ON/OFF/TARE [ON/OFF TARE]. L'écran ❸ affiche de nouveau «0 g» et un «T» s'affiche sur l'écran ❸.

Afficher les valeurs nutritives et caloriques

1) Placez la marchandise à peser sur la balance.
2) Cherchez le code correspondant à l'aliment à peser dans la liste des aliments.
3) Saisissez le code à 3 chiffres à l'aide des touches chiffrées ❼, par ex. 024. L'écran ❸ indique alors le code et le poids.

REMARQUE

► Si vous avez commis une erreur lors de la saisie du code, appuyez sur la touche [MC C] ❻. Le code est alors effacé. Saisissez à nouveau le code.

4) Pour consulter les valeurs nutritives et énergétiques, appuyez sur la touche de fonction souhaitée ❽. L'indication souhaitée s'affiche sur l'écran ❸.
Si vous n'appuyez sur aucune autre touche, une fois qu'un délai de 8 secondes s'est écoulé, l'écran passe à nouveau en mode pesée et le poids s'affiche. Si vous souhaitez passer immédiatement en mode de pesée, appuyez sur la touche [Code]. L'appareil indique le poids.

REMARQUE

► Si vous appuyez sur une touche de fonction ❽ (à l'exception de [ON/OFF TARE], [Code]), alors qu'aucun code n'a encore été saisi, «Code» clignote trois fois sur l'écran ❸. Saisissez alors le code souhaité.

REMARQUE

► En raison des variations naturelles des valeurs énergétiques et nutritives, seules des indications approximatives peuvent être effectuées.

FR
BE

Eteindre la balance

Pour éteindre la balance, appuyez pendant env. 3 secondes sur la touche ON/OFF/TARE [ON/OFF TARE]. La balance s'éteint alors

ou

attendez env. 60 secondes après la dernière utilisation. La balance s'éteint alors automatiquement.

Mémoriser la mesure

Vous pouvez mémoriser toutes les valeurs affichées d'un aliment. La balance ajoute automatiquement les valeurs de chaque mesure mémorisée. Vous pouvez ainsi mémoriser tous les aliments que vous avez consommé au cours d'une journée et les consulter à la fin de la journée. Les valeurs mémorisées sont conservées, même lorsque vous éteignez la balance ou remplacez les piles.

Vous avez au préalable effectué une mesure et saisi le code.

1) Appuyez sur la touche de mémorisation [M+ ↵] ❹, pour mémoriser la mesure. L'écran ❸ affiche «M», l'emplacement de mémorisation (par ex. 01) et le poids. M01 (ou le dernier emplacement de mémorisation occupé) s'affiche en continu sur l'écran ❸.

REMARQUE

► Lorsque vous appuyez sur la touche de mémorisation [M+ ↵] ❹, avant d'avoir saisi un code au préalable, «Code» clignote 3 fois sur l'écran ❸. Saisissez alors le code souhaité.

2) Si vous voulez procéder à la prochaine mesure et la mémoriser, appuyez à nouveau sur la touche de mémorisation [M+ ↵] ❹. L'écran ❸ affiche le prochain emplacement de mémorisation (par ex. M02).

3) Pour procéder à d'autres mesures, répétez les étapes décrites précédemment.

REMARQUE

► Vous pouvez mémoriser jusqu'à 99 mesures (M99). Lorsque la mémoire est pleine, il n'est pas possible de mémoriser une autre mesure. Dans ce cas, effacez les données mémorisées : appuyez sur la touche [MC C] ❻ jusqu'à ce que l'indication M99 (ou le numéro du dernier emplacement de mémorisation occupé) s'éteigne.

► Si lors d'une mémorisation, le seuil nutritionnel est atteint, «M» clignote dans l'écran ❸ et aucune autre mesure ne peut être rajoutée.

Afficher les valeurs de mesure totalisées

Vous pouvez consulter les valeurs de mesure totalisées, à tout moment, par ex. tous les jours.

1) Appuyez sur la touche [MR] ❺.

L'écran ❸ affiche le symbole de l'addition, le nombre d'emplacements de mémorisation occupés et les valeurs de mesure totalisées.

2) Passez entre les valeurs nutritives et énergétiques à l'aide des touches fonctionnelles ❽ (à l'exception de ON/OFF/TARE [ON/OFF TARE]).

REMARQUE

► Lorsque la somme de la valeur énergétique dépasse 199999 kJ, ou qu'une autre valeur nutritive et énergétique est dépassée, l'écran ❸ affiche «E - - - -».

Si pendant env. 8 secondes, il n'est appuyé sur aucune autre touche, la balance passe à nouveau en mode pesée.

REMARQUE

► Si vous appuyez sur la touche [MR] ❺, bien qu'aucune valeur de mesure ne soit mémorisée, l'indication «NULL» s'affiche sur l'écran ❸.

Effacer les valeurs de mesure mémorisées

Si vous souhaitez effacer les valeurs de mesure mémorisées, appuyez sur la touche [MC C] ❻, jusqu'à ce que l'affichage du dernier emplacement de mémorisation occupé s'efface.

Mémoriser des codes spécifiques

Vous pouvez mémoriser vos propres aliments et leurs valeurs nutritives sur 200 emplacements de mémorisation et leur attribuer un code (Code 800 - 999). Les valeurs que vous avez saisies se rapportent à resp. 100 g de l'aliment. Vous trouverez les valeurs nutritives des aliments sur les emballages respectifs ou dans la littérature spécialisée.

Procédez comme suit :

1) Appuyez sur la touche ON/OFF/TARE [ON/OFF TARE] pour allumer la balance. L'écran initial apparaît brièvement, ensuite «0 g» s'affiche automatiquement.

2) Appuyez sur la touche [Code] pendant env. 3 secondes jusqu'à ce que «Code 0» clignote sur l'écran ❸.

3) Saisissez le code souhaité entre 800 et 999 et confirmez-le à l'aide de la touche [M+] ❹.

FR
BE

4) Saisissez à présent les valeurs nutritives de l'aliment :

REMARQUE

► Vous pouvez saisir les valeurs maximales suivantes :

kcal Kilocalories	0 - 65534
Kj Kilojoules	0 - 65534
Chol Cholestérol	0.0 - 6553.4
BE Unités de pain	0.0 - 655.34
Glucides	0.0 - 6553.4
Graisses	0.0 - 6553.4
Protéines	0.0 - 6553.4

– l'indication kcal clignote en premier : saisissez les kilocalories et confirmez la saisie en appuyant sur la touche M+ ❹.

– l'indication Kj clignote : saisissez les kilojoules et confirmez la saisie en appuyant sur la touche M+ ❹.

– l'indication Chol clignote : saisissez la teneur en cholestérol et confirmez la saisie en appuyant sur la touche M+ ❹.

– l'indication BE clignote : saisissez les unités de pain et confirmez la saisie en appuyant sur la touche M+ ❹.
Vous pouvez calculer les unités de pain à partir de la valeur glucidique Divisez la valeur glucidique par «12».

– l'indication clignote : saisissez la teneur en glucides et confirmez la saisie en appuyant sur la touche M+ ❹.

– l'indication clignote : saisissez la teneur en matières grasses et confirmez la saisie en appuyant sur la touche M+ ❹.

– l'indication clignote : saisissez la teneur en protéines en grammes et confirmez la saisie en appuyant sur la touche M+ ❹.

«done» s'affiche sur l'écran et l'aliment est maintenant mémorisé sous le code sélectionné avec l'ensemble des valeurs nutritives.

5) Répétez les étapes 3) - 4) si vous souhaitez saisir d'autres codes.

Appuyez sur la touche Code si vous souhaitez achever le processus de mémorisation.

6) Saisissez l'aliment dans le champ respectif dans le tableau consacré aux aliments de ce mode d'emploi.

REMARQUE

► Vous pouvez également écraser des codes que vous avez déjà mémorisés en attribuant tout simplement à nouveau les codes et en mémorisant les nouvelles valeurs nutritives sous ce code.

Nettoyage et entretien

ATTENTION

Assurez-vous qu'aucun liquide ne pénètre dans la balance !

Ceci entraîne des dommages irréparables sur l'appareil.

N'utilisez pas de produit abrasif ou solvant.

Ils peuvent en effet endommager la surface de l'appareil.

- Essuyez la balance avec un chiffon légèrement humidifié avec de l'eau savonneuse.
- Nettoyez l'écran ❸ uniquement avec un chiffon légèrement humidifié et essuyez-le à l'aide d'un chiffon qui ne peluche pas.
- Retirez soigneusement la plaque de pesée ❶ pour le nettoyage en la retirant à nouveau vers le haut. Nettoyez la plaque de pesée ❶ dans une eau savonneuse douce. Séchez la plaque de pesée ❶ avant de la poser à nouveau sur la balance et de la serrer.

Dépannage

Ce chapitre contient des remarques importantes relatives à la localisation des pannes et au dépannage. Respectez les remarques pour éviter tous dangers et dommages.

⚠ AVERTISSEMENT

Respectez les consignes de sécurité suivantes pour éviter tous dangers et dommages matériels :

► Les réparations sur les appareils électriques doivent exclusivement être confiées à des spécialistes qui ont été formés par le fabricant.
Toutes réparations non conformes peuvent entraîner des dangers significatifs pour l'utilisateur et endommager l'appareil.

Le tableau ci-dessous est destiné à vous aider à localiser de petits dysfonctionnements et à y remédier :

Ecran	Cause possible	Solutions
L'écran ❸ indique «L0» et le symbole de la pile s'affiche.	a pile est très faible.	Remplacez la pile.
Aucune indication sur l'écran ❸.	La pile est vide. Les bandelettes en plastique dans le compartiment à piles ❷ n'ont pas encore été enlevées.	Remplacez la pile. Enlevez les bandelettes en plastique du compartiment à piles ❷.
L'écran ❸ affiche «0 - Ld».	Le poids maximal autorisé de 5 kg/ 11 lb est dépassé.	Retirez un peu de poids de la balance.
L'écran ❸ affiche «NULL» lorsque l'on souhaite consulter les valeurs mémorisées.	Aucune valeur n'est mémorisée. La mémoire est vide.	Mémorisez tout d'abord les valeurs de mesure.

REMARQUE

► Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème à l'aide des mesures précitées, veuillez vous adresser au service après-vente.

Mise au rebut

Mise au rebut

L'appareil ne doit jamais être jeté dans la poubelle domestique normale.
Ce produit est assujetti à la directive européenne 2012/19/EU.

Remettez l'appareil destiné au recyclage à une entreprise spécialisée ou au centrede recyclage de votre commune. Respectez la réglementation en vigueur. En cas de doutes, contactez votre organisme de recyclage.

Mise au rebut des piles / batteries

Les piles / batteries ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Chaque consommateur est légalement obligé de remettre les piles / batteries à un point de collecte de sa commune / son quartier ou dans le commerce. Cette obligation a pour objectif d'assurer l'élimination des piles / batteries dans le respect de l'environnement. Ne rejetez que des piles/batteries à l'état déchargé.

Garantie et service après-vente

Cet appareil bénéficie de 3 ans de garantie à compter de la date d'achat. L'appareil a été fabriqué avec soin et consciencieusement contrôlé avant sa distribution.

Veuillez conserver le ticket de caisse en guise de preuve d'achat. Dans le cas où la garantie s'applique, veuillez appeler le service après-vente compétent. Cette condition doit être respectée pour assurer l'expédition gratuite de votre marchandise.

REMARQUE

► Cette garantie concerne uniquement les vices de fabrication et ne couvre pas les dommages de transport, les pièces d'usure ou les dommages subis par des éléments fragiles, par ex. le commutateur ou les accus.

Ce matériel est exclusivement destiné à un usage privé et non commercial. La garantie est annulée en cas d'utilisation incorrecte et inappropriée, d'utilisation brutale et en cas d'intervention qui n'aurait pas été réalisée par un centre de service après-vente agréé.

Cette garantie ne constitue pas une restriction de vos droits légaux. La période sous garantie n'est pas prolongée par la garantie du fabricant. Ceci vaut également pour les pièces remplacées et réparées.

Tous dommages et défauts éventuellement déjà présents à l'achat doivent être notifiés immédiatement après le déballage, au plus tard deux jours après la date d'achat.

Toutes réparations effectuées après la période sous garantie sont payantes.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L211-4 et suivants du Code de la consommation et aux articles 1641 et suivants du Code Civil.

(FR) **Service France**
Tel.: 0800 919270
E-Mail: kompernass@lidl.fr
IAN 93144

(BE) **Service Belgique**
Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.be
IAN 93144

Heures de service de notre hotline : du lundi au vendredi de 8 h à 20 h (HEC)

Importateur

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

FR
BE

Codes alimentaires

REMARQUE

► En raison de résultats d'études insatisfaisants et de compositions divergentes d'aliments avec des graisses animales de différents fabricants, les teneurs en cholestérol n'ont pas été consignées pour certains produits à base de viande et indiquent donc „--". Ces aliments sont signalés par *. Veuillez alors vous référer aux informations du fabricant pour les valeurs de cholestérol.

Lait		
000	Lait de bufflonne*	
001	Lait d'ânesse*	
002	Lait de femme	Lait maternel
003	Colostrum*	2-3 jours post partum
004	Lait de femme transitoire	Lait de transition 6 -10 jours post partum
005	Lait de chamelle*	
006	Lait de vache	Lait entier (lait cru, lait spécial)
007	Lait de vache	Lait de consommation au moins 3,5% de mat. gr.
008	Lait de vache	sans mat. gr. au moins 1,5%, max. 1,8% de mat. gr.
009	Lait de vache	Lait maigre (lait écrémé)
010	Lait de vache	ultra-haute température
011	Lait de vache	Lait pasteurisé
012	Lait de brebis*	
013	Lait de jument*	
014	Lait de chèvre	
Produits laitiers		
015	Lait condensé	au moins 7,5 % de mat. gr.
016	Lait condensé	au moins 10 % de mat. gr.
017	Lait condensé	sucré
018	Lait écrémé condensé	sucré
019	Lait entier déshydraté	Lait entier en poudre
020	Lait écrémé déshydraté	Lait écrémé en poudre
021	Crème	Lait concentré, crème à café, au moins 10% de mat. gr.
022	Crème	Crème Chantilly, crème fouettée, au moins 30% de mat. gr.
023	Crème, aigre	Crème aigre
024	Babeurre	
025	Babeurre déshydraté	Babeurre en poudre
026	Petit-lait	sucré
027	Petit-lait déshydraté	Petit-lait en poudre
028	Yaourt	au moins 3,5% de mat. gr.
029	Yaourt	pauvre en mat. gr. au moins 1,5%, max. 1,8% de mat. gr.
030	Yaourt	maigre max. 0,3% de mat. gr.
031	Yaourt aux fruits	entier
032	Yaourt aux fruits	allégé
033	Yaourt aux fruits	maigre
034	Kefir	

Fromage/fromage blanc		
035	Fromage d'Appenzell	20% de mat. gr. E.S.
036	Fromage d'Appenzell	50% de mat. gr. E.S.
037	Fromage Bel Paese	
038	Brie	Brie à la crème 50% de mat. gr. E.S.
039	Butterkäse	50% de mat. gr. E.S.
040	Camembert	30% de mat. gr. E.S.
041	Camembert	40% de mat. gr. E.S.
042	Camembert	45% de mat. gr. E.S.
043	Camembert	50% de mat. gr. E.S.
044	Camembert	60% de mat. gr. E.S.
045	Chester	Cheddar 50% de mat. gr. E.S.
046	Fromage cottage	Hüttenkäse
047	Edam	30% de mat. gr. E.S.
048	Edam	40% de mat. gr. E.S.
049	Edam	45% de mat. gr. E.S.
050	Bleu de Bavière	50% de mat. gr. E.S.
051	Emmental	45% de mat. gr. E.S.
052	Feta	45% de mat. gr. E.S.
053	Fromage frais	Crème 50% de mat. gr. E.S.
054	Fromage frais	au moins 60%, max. 85% de mat. gr. E.S.
055	Gorgonzola	
056	Gouda	45% de mat. gr. E.S.
057	Fromage de Gruyère	Gruyère
058	Fromage de Limbourg	20% de mat. gr. E.S.
059	Fromage de Limbourg	40% de mat. gr. E.S.
060	Mozzarella	
061	Munster	45% de mat. gr. E.S.
062	Munster	50% de mat. gr. E.S.
063	Parmesan	36,6% de mat. gr. E.S.
064	Provolone	
065	Ricotta	
066	Romadur	20% de mat. gr. E.S.
067	Romadur	30% de mat. gr. E.S.
068	Romadur	40% de mat. gr. E.S.
069	Romadur	45% de mat. gr. E.S.
070	Romadur	50% de mat. gr. E.S.
071	Roquefort*	
072	Fromage au lait aigre	Fromage de la Harz, de Mayence, fromage vinaigré, fromage en barre max. 10% de mat. gr. E.S.
073	Fromage caillé "Schichtkäse"	10% de mat. gr. E.S.

074	Fromage caillé "Schichtkäse"	20% de mat. gr. E.S.
075	Fromage caillé "Schichtkäse"	40% de mat. gr. E.S. Fromage caillé à la crème
076	Fromage fondu	45% de mat. gr. E.S.
077	Fromage fondu*	60% de mat. gr. E.S. Crème de fromage
078	Fromage à tartiner	maigre
079	Fromage à tartiner	20% de mat. gr. E.S.
080	Fromage à tartiner	40% de mat. gr. E.S. Fromage à tartiner à la crème
081	Fromage Tilsit	30% de mat. gr. E.S.
082	Fromage Tilsit	45% de mat. gr. E.S.
Œufs		
083	Œuf de canard*	Contenu de l'œuf entier
084	Œuf de poule	Contenu de l'œuf entier
085	Jaune d'œuf de poule	Jaune d'œuf liquide
086	Blanc d'œuf de poule	Blanc d'œuf liquide, albumen
087	Œuf de poule	Contenu de l'œuf entier, déshydraté, œuf entier déshydr até
088	Jaune d'œuf de poule	déshydraté, jaune d'œuf déshydraté
089	Blanc d'œuf de poule	déshydraté, blanc d'œuf déshydraté

Matières grasses		
090	Beurre	Beurre de crème douce et beurre de crème acide
091	Huile de beurre	
092	Graisse d'oie*	
093	Huile d'argane*	
094	Suif de mouton	Graisse de mouton, non fondue
095	Huile de hareng	
096	Graisse de poule	
097	Huile de noisette*	
098	Suif de bœuf	
099	Saindoux	
100	Huile de graine de coton	Huile de graine de coton, huile de coton, raffinée
101	Huile d'arachide	Huile d'arachide, raffinée
102	Graisse d'illipé	
103	Beurre de cacao	
104	Graisse de coco	raffinée
105	Huile de graine de courge	
106	Huile de lin	
107	Huile de germe de maïs	Huile de maïs, raffinée
108	Huile d'œillette	
109	Huile d'olive	
110	Graisse de palmiste	raffinée
111	Huile de palme	
112	Huile de navette	Huile de colza, raffinée
113	Huile de safre	Huile de carthame, raffinée
114	Huile de sésame	raffinée

115	Beurre de karité	Graisse de karité
116	Huile de soja	raffinée
117	Huile de tournesol	raffinée
118	Huile de pépins de raisin	
119	Huile de noix	
120	Huile de germe de blé	
121	Pâte d'arachide	Beurre de cacahouète
122	Lait demi-écrémé	de beurre de marque
123	Margarine	Margarine standard
124	Margarine	Margarine végétale
125	Margarine	Margarine allégée
126	Margarine	Margarine demi-grasse
Viande		
127	Viande d'agneau	Viande musculaire, filet
128	Viande de mouton*	Poitrine
129	Viande de mouton*	Gras de épaule, épaule
130	Viande de mouton	Cuisse, cuisseau
131	Viande de mouton*	Côtelette
132	Viande de mouton*	Aloyau
133	Cœur de mouton	
134	Cerveau de mouton	
135	Foie de mouton	
136	Poumon de mouton	
137	Rate de mouton*	
138	Rein de mouton	
139	Langue de mouton	
140	Viande d'agneau	Viande musculaire pure
141	Viande d'agneau	Tissus adipeux intermusculaires
142	Viande d'agneau	Tissus adipeux sous-cutanés
143	Viande d'agneau	Poitrine
144	Viande d'agneau	Rumsteck sans os
145	Viande d'agneau	Côtelette avec couche de graisse
146	Viande d'agneau	Collet
147	Viande d'agneau	Noix
148	Viande d'agneau	Tende de tranche, sans os
149	Viande d'agneau	Dos sans couche de graisse
150	Viande d'agneau	Epaule sans os
151	Viande d'agneau	Sous-noix sans os
152	Viande de veau	Viande musculaire pure
153	Viande de veau	Poitrine
154	Viande de veau	Gras d'épaule, épaule
155	Viande de veau	Filet
156	Viande de veau	Cou, collet avec os
157	Viande de veau	Jambonneau à l'os
158	Viande de veau	Cuisse, cuissot, à l'os
159	Viande de veau	Dos de veau, steak de dos aux os

FR
BE

160	Riz de veau*	Thymus
161	Tripes de veau*	Tripes
162	Cœur de veau*	
163	Cerveau de veau	
164	Foie de veau	
165	Poumon de veau*	
166	Rate de veau*	
167	Reins de veau	
168	Langue de veau*	
169	Viande de bœuf	Viande musculaire pure
170	Viande de bœuf	Tissus adipeux intermusculaires
171	Viande de bœuf	Tissus adipeux sous-cutanés
172	Viande de bœuf	Poitrine, gros bout de poitrine
173	Viande de bœuf	Gras d'épaule, épaule
174	Viande de bœuf	Filet
175	Viande de bœuf	Entrecôte, aloyau, côte, grosse côte
176	Viande de bœuf	Rumsteck, pièce de queue
177	Viande de bœuf	Echine, pièce de langue, cou
178	Viande de bœuf	Tende de tranche
179	Viande de bœuf	Roastbeef, aloyau
180	Viande de bœuf	Sous-noix
181	Sang de bœuf	
182	Cœur de bœuf	
183	Foie de bœuf	
184	Poumon de bœuf	
185	Rate de bœuf*	
186	Reins de bœuf	
187	Langue de bœuf	
188	Viande de porc	Viande musculaire pure
189	Viande de porc	Tissus adipeux intermusculaires
190	Viande de porc	Tissus adipeux sous-cutanés
191	Viande de porc	Ventre
192	Viande de porc	Gras d'épaule avec couenne, épaule
193	Viande de porc	Filet
194	Viande de porc	Jambonneau arrière, jarret de derrière
195	Viande de porc	Echigne, collet
196	Viande de porc	Côtelette avec couche de graisse
197	Viande de porc	Tende de tranche, viande à escalope
198	Lard de porc*	Lard dorsal, frais
199	Sang de porc	
200	Cœur de porc	
201	Cerveau de porc	
202	Foie de porc	
203	Poumon de porc	
204	Rate de porc	
205	Reins de porc	
206	Langue de porc	
207	Viande de lapin	Mélange avec os
208	Viande chevaline*	Mélange
209	Viande de chèvre	Mélange
210	Viande de chèvre	Aloyau, viande musculaire
Produits carnés (hors saucisse)		
211	Viande des Grisons*	Viande séchée
212	Corned Beef*	américain

213	Corned Beef*	allemand
214	Extrait de viande*	
215	Viande du petit-déjeuner*	
216	Gélatine	Gélatine alimentaire
217	Viande hachée de bœuf*	
218	Viande de bœuf*	en conserve
219	Viande hachée fine*	Tartare
220	Viande de porc*	en conserve, viande de porc dans son propre jus
221	Viande de porc	en conserve, rillettes
222	Viande de porc*	Kasseler
223	Viande hachée de porc*	
224	Jambon de porc	cuit, jambon cuit
225	Jambon de porc*	en conserve
226	Ventre de porc*	fumé
227	Lard de porc*	entrelardé, lard du petit-déjeuner, "Wammerl"
Saucisse		
228	Cabanossi	
229	Saucisse à frire paysanne*	polonais
230	Saucisse au jambon*	
231	Saucisse au jambon*	
232	Saucisse à cuire*	
233	Cervelas*	
234	Mini-saucisses en conserve*	Saucisses ébouillantées
235	Saucisse "Fleischkäse"*	Saucisse au foie "Leberkäse"
236	Saucisse de viande*	
237	Saucisse de Francfort	
238	Saucisse "Gelbwurst"*	Saucisse "Hirnwurst"
239	Saucisse "Göttinger"*	Saucisse en forme de vessie
240	Saucisse façon chasseur "Jagdwurst"*	
241	Saucisse à rôtir de veau*	
242	Saucisse de veau*	
243	Saucisse de foie de veau*	
244	Knack*	
245	Gendarme*	
246	Pâté de foie*	
247	Saucisse de foie*	grossière
248	Saucisse de foie*	façon ménagère
249	Estomac farci au foie*	
250	Saucisse de Lyon*	
251	Saucisse de viande "Mettwurst"*	Saucisse de viande "Mettwurst" à la mode de Braunschweig
252	Saucisse de viande "Mettwurst"*	grossière

FR
BE

253	Mortadelle*	
254	Saucisse blanche de Munich "Weißwurst"*	
255	Saucisse de viande crue "Plockwurst"*	
256	Tête pressée*	Estomac farci "Presssack"
257	Saucisse pressée "Presswurst", rouge*	Saucisse "Schwarten-magen", rouge
258	Saucisse pressée "Presswurst", blanche*	Saucisse "Schwarten-magen", blanche
259	Saucisse de Regensburg*	
260	Saucisse rouge "Rotwurst"*	Boudin
261	Saucisse rouge "Rotwurst"*	à la façon de Thuringe
262	Salami*	allemand
263	Saucisse de jambon*	fine
264	Saucisse à frire de porc*	
265	Saucisses viennoises*	
266	Saucisse de langue*	

Gibier		
267	Lièvre	Mélange
268	Viande de cerf	Mélange
269	Viande de chevreuil*	Cuisse, cuisseau
270	Viande de chevreuil*	Dos
271	Viande de sanglier	Mélange

Volaille		
272	Canard	Mélange
273	Faisan*	Mélange, sans peau, sans os
274	Oie	Mélange
275	Poule	Poulet à rôtir, mélange
276	Poule*	Poule à bouillon, mélange
277	Poule	Poitrine avec peau
278	Poule	Cuisse avec peau, sans os
279	Poule	Cœur
280	Poule	Foie
281	Pigeon	Mélange, avec peau et os
282	Dindon	animal adulte, mélange avec la peau
283	Dindon*	Animal jeune, mélange avec la peau
284	Dindon	Poitrine sans peau
285	Dindon	Cuisse, sans peau ni os
286	Caille*	Mélange, sans peau ni os

Poisson (d'eau de mer)		
287	Baudroie	Lotte
288	Lingue bleue*	
289	Escolier noir*	
290	Dorade royal	Dorade dorée
291	Aiguillat	Aiguillat commun
292	Flet	

293	Grenadier*	
294	Flétan	Flétan blanc
295	Flétan noir*	Flétan du Groenland
296	Hareng	Atlantique
297	Hareng	Hareng de la Baltique
298	Laitance de hareng*	Gonades, mâles
299	Œufs de hareng*	Gonades, femelles
300	Roi des harengs*	Saint-Pierre
301	Cabillaud	Morue
302	Poisson-chat	Loup de mer
303	Limande*	
304	Lieu noir, lieu jaune	Lieu noir
305	Lingue commune*	
306	Limande*	
307	Brosme	Brosme
308	Maquereau	
309	Mulet capiton	
310	Rouget de roche*	
311	Raie*	
312	Sébaste	Sébaste doré
313	Plie grise	Plie cynoglosse
314	Anchois*	
315	Sardine*	
316	Eglefin*	
317	Carrelet	
318	Espadon	
319	Merlu*	Europe
320	Lieu de l'Alaska*	
321	Carlottin	
322	Sprat*	
323	Turbot	
324	Eperlan	
325	Chinchard*	Maquereau bâtard
326	Esturgeon*	
327	Thon	
Poissons (d'eau douce)		
328	Anguille	
329	Perche	Perche de rivière
330	Brèmes*	Brèmes
331	Truite	Truite fario, truite arc-en-ciel
332	Brochet	
333	Carpe	
334	Saumon	
335	Corégone*	Bondelle
336	Tanche*	
337	Silure glane	Silure
338	Sandre*	
Crustacés/mollusques		
339	Huître	
340	Crevette	Crevette grise
341	Homard	
342	Crabe	Ecrevisse de rivière
343	Krill*	Bocasses
344	Langouste	
345	Moule de rocher	Moule bleue, moule commune
346	Coquille Saint-Jacques	Peigne
347	Oreille de mer*	Ormeau
348	Tortue*	

FR
BE

349	Jambonneau de mer	Mye des sables
350	Seiche	
351	Escargot de Bourgogne*	
Produits piscicoles		
352	Anguille*	fumée
353	Hareng saur	
354	Hareng saur	
355	Flet*	fumé
356	Flétan noir*	fumé
357	Hareng*	en gelée
358	Hareng*	mariné, hareng "Bismarck"
359	Poisson-chat*	Loche, fumée
360	Caviar	véritable, caviar d'esturgeon
361	Succédané de caviar*	Caviar allemand
362	Chétodon*	
363	Chair de crabe*	en conserve
364	Saumon*	salmonidés, en conserve
365	Saumon*	salmonidés, dans l'huile
366	Maquereau*	fumé
367	Hareng Matjes*	
368	Sébaste*	fumé
369	Hareng salé*	
370	Sardines	à l'huile
371	Eglefin*	fumé
372	Aiguillat fumé "Schillerlocken"*	
373	Anguille marine*	Lambeaux de chair fumés de l'aiguillat
374	Lieu noir*	fumé
375	Lieu noir*	à l'huile, succédané de saumon
376	Sprat*	fumé
377	Stockfisch*	
378	Thon	à l'huile
379	Poisson pané	
Céréales		
Céréales et farine		
380	Amarante	Amarante, semence
381	Sarrasin	Grain mondé
382	Gruau de sarrasin	
383	Farine de sarrasin	Farine complète
384	Épeautre	écossé, grain entier
385	Farine d'épeautre	Type 630
386	Farine d'épeautre	Farine complète
387	Orge	écossée, grain entier
388	Orge mondé	
389	Gruau d'orge	
390	Épeautre vert	Épeautre
391	Farine d'épeautre	
392	Avoine	écossée, grain entier
393	Flocons d'avoine	
394	Gruau d'avoine	
395	Farine d'avoine	
396	Millet	grain mondé
397	Maïs	grain entier
398	Flocons de maïs	Cornflakes, non sucrés
399	Farine de maïs	

400	Quinoa	Petit riz
401	Riz	complet
402	Riz	poli
403	Riz	poli, cuit, égoutté
404	Farine de riz	
405	Seigle	grain entier
406	Farine de seigle	Type 815
407	Farine de seigle	Type 997
408	Farine de seigle	Type 1150
409	Farine de seigle	Type 1370
410	Gruau de seigle	Type 1800
411	Sorgho	gros mil, herbe de Cuba
412	Triticale	
413	Blé	grain entier
414	Semoule de blé	
415	Farine de blé	Type 405
416	Farine de blé	Type 550
417	Farine de blé	Type 630
418	Farine de blé	Type 812
419	Farine de blé	Type 1050
420	Farine de blé	Type 1700
421	Germes de blé	
422	Son de blé	Son alimentaire
423	Chapelure	
Pain et petits pains		
424	Petits pains	Petits pains
425	Pain de Graham	Pain de gruau
426	Pain croustillant dit Knäckebrot	
427	Pumpernickel	
428	Pain de seigle	
429	Pain mixte de seigle	
430	Pain mixte de seigle	au son de blé
431	Pain complet au seigle	
432	Blé (farine) pain	Pain blanc
433	Pain mixte au blé	
434	Pain de mie de blé	
435	Pain complet de blé	
Gâteaux / Pâtes alimentaires		
436	Pâtes alimentaires aux œufs	Nouilles, macaronis, spaghettis, etc.
437	Pâtes alimentaires aux œufs	Nouilles cuites et égouttées
438	Gâteaux secs	Petits-beurres, gâteaux secs
439	Sticks au sel	Bretzels au sel
440	Gâteau de Noël Stollen	Stollen de Noël, au, rhum, à l'orange, etc.
441	Fond de tarte	
442	Biscotte	sans œufs
443	Gâteau au beurre et à la cannelle	Pâte à base de levure
444	Gâteau au fromage	à base de pâte brisée
445	Pâte feuilletée	Produit cru
446	Petits gâteaux au fromage	
Amidons		
447	Amidon de pommes de terre	
448	Amidon de maïs	
449	Amidon de riz	
450	Amidon de tapioca	

FR
BE

451	Amidon de blé	
452	Poudre de pudding	
Légumes		
Tubercules et racines		
453	Patate douce	Patate douce
454	Cassave	Tubercule, manioc, tapioca
455	Fenouil	Tubercule
456	Pomme de terre	
457	Pomme de terre	bouillie, avec pelure
458	Pomme de terre	cuite, avec pelure
459	Flocons de pomme de terre	Purée de pommes de terre, produit déshydraté
460	Quenelle de pommes de terre "Knödel"	Quenelle de pommes de terre "Kartoffelklöße", bouillis, produit déshydraté
461	Knödel de pommes de terre	Kartoffelklöße, crus, produit déshydraté
462	Croquettes de pommes de terre	Produit déshydraté
463	Galettes de pommes de terre	Galettes de pommes de terre, produit déshydraté
464	Rondelles de pommes de terre	Chips de pommes de terre, frites à l'huile, salées
465	Bâtonnets de pommes de terre	Sticks de pommes de terre, frits à l'huile, salés
466	Soupe de pommes de terre	Produit déshydraté
467	Pommes frites	prêtes à la consommation, non salées
468	Chou-rave	
469	Chou-navet	Rutabaga,
470	Raifort	
471	Carotte	Carotte
472	Carotte	Cuite, égouttée
473	Carotte	déshydratée
474	Carotte	en conserve
475	Jus de carotte	Jus de carotte
476	Panais	
477	Persil	Persil tubéreux
478	Radis	
479	Radis	
480	Betterave rouge	Betterave rouge
481	Jus de betterave rouge	
482	Salsifis noir	
483	Salsifis noir	cuit, égoutté
484	Céleri	Tubercule
485	Taro	Colocasia
486	Topinambour	Poire de terre
487	Navet potager	Navet fourrager, navet d'automne
488	Racine de Yam	Tubercule
Chou, pousses, autres légumes		
489	Artichaut	
490	Pousses de bambou	
491	Céleri en branches	
492	Chou-fleur	
493	Chou-fleur	Cuit, égoutté
494	Brocoli	

495	Brocoli	Cuit, égoutté
496	Cresson de fontaine	
497	Chicorée	
498	Chou de Chine	
499	Endive	Scarole
500	Pousses de petits pois	
501	Mâche	Doucette
502	Fenouil	Feuille, fenouil de Bologne
503	Cresson alénois	
504	Chou vert	Chou frisé
505	Ail	
506	Tête de salade	
507	Pousses de lentille	
508	Feuilles de pissenlit	
509	Poirée	
510	Pousses de haricot Mungo	Germes de haricot Mungo
511	Persil	Feuille
512	Poireau	Poireau
513	Pourpier	
514	Rhubarbe	
515	Chou de Bruxelles	
516	Chou de Bruxelles	Cuit, égoutté
517	Chou rouge	Chou rouge
518	Choucroute	égoutté
519	Ciboulette	
520	Pousses de soja	
521	Asperge	
522	Asperge	Cuit, égoutté
523	Asperge	en conserve
524	Épinard	
525	Épinard	Cuit, égoutté
526	Épinard	en conserve
527	Jus d'épinard	
528	Chou cabus	Chou blanc
529	Chou de Savoie	Chou de Milan
530	Oignon	
531	Oignon	déshydraté
Légume-fruit		
532	Aubergine	Aubergine
533	Haricot	Haricots verts
534	Haricot	Haricots verts, en conserve
535	Haricots	Haricots verts, déshydratés
536	Cornichons	
537	Cornichons	Cornichons, cornichons au vinaigre, à fermentation lactique
538	Courge	
539	Poivron	Cosse de poivron
540	Courge	
541	Tomate	
542	Tomates	en conserve
543	Purée de tomates	
544	Jus de tomates	Marchandise
545	Courgette	Courge d'été
546	Maïs sucré	Maïs alimentaire
Herbes sauvages / légumes sauvages		
547	Herbe de Sainte Barbe	Feuille, barbarée commune
548	Ail des ours	Feuille
549	Plantain	Feuille

550	Galinsoga à petites fleurs	cilié, tiges supérieures
551	Ortie dioïque	Feuille
552	Arroche	Feuille
553	Herbe aux goutteux	Égopode podagraire
554	Grande bardane	Feuille
555	Lierre terrestre	Feuille
556	Chénopode Bon-Henri	Feuille
557	Cumin des prés	Feuille
558	Cumin des prés	Racine
559	Mauve sauvage	Feuille
560	Roquette	
561	Grande oseille	Feuille
562	Plantain lancéolé	Feuille
563	Ortie blanche	Feuille
564	Mouron des oiseaux	Feuille
565	Salsifis des prés	Feuille
566	Renouée bistorte	Feuille
Légumineuses / oléagineux		
567	Pois canne	Pois à vache, graine, sec
568	Haricot	Haricot de jardin, graine, blanche, sec
569	Haricot	Graine, blanc, cuit
570	Pois	Cosse et graine, vert
571	Petits pois	graine, vert, cuit, égoutté
572	Petits pois	graine, vert, en conserve
573	Pois	graine, sèche
574	Pois carré	Haricot ailé, haricot de Manille, haricot princesse., graine, sèche
575	Pois chiche	graine, vert
576	Pois chiche	graine, sèche
577	Lin	Graine de lin
578	Haricot du Cap	Haricot dit du Cap, haricot beurre, graine, sèche
579	Lentille	graine, sèche
580	Lentille	graine, cuite
581	Pavot	Pavot somnifère, graine, sèche
582	Haricot Mungo	Graine, sèche
583	Sésame	Graine, sèche
584	Graine de soja	Graine, sèche
585	Farine de soja	gras
586	Lait de soja	
587	Tournesol	graine, sèche
588	Farine de graines de tournesol	
589	Pois d'Angole	Pois cajan, ambrevade, graine, sèche
590	Tofu	
591	Haricot velu	Haricot Mungo, graine, sèche
Champignons		
592	Pleurote en huître	Pleurote en coquille
593	Bolet rude	
594	Bolet jaune	
595	Champignon de Paris	Champignon de Paris d'élevage

596	Champignons de Paris	en conserve
597	Pilouvade	
598	Morille	Morille comestible
599	Girolle	Chanterelle
600	Girolles	en conserve
601	Chanterelle	séchée
602	Lactaire	
603	Bolet roussissant	
604	Cèpe	
605	Cèpe	déshydraté
606	Truffe	
Fruits		
Fruits à pépins		
607	Pomme	
608	Pomme	séchée
609	Compote de pommes	
610	Poire	
611	Poires	en boîtes
612	Coing	
Fruits à noyaux		
613	Abricot	
614	Abricot	séchée
615	Abricot	en conserve
616	Cerise	aigre
617	Cerise	douce
618	Cerises	douce, en conserve
619	Mirabelle	
620	Pêche	
621	Pêche	séchée
622	Pêches	en conserve
623	Prune	
624	Prune	séchée
625	Prunes	en conserve
626	Reine-claude	
Fruits rouges		
627	Boysenberry	
628	Mûre	
629	Fraise	
630	Fraises	en conserve
631	Myrtille	bleuet, airelle
632	Myrtilles	en conserve
633	Myrtilles	Myrtilles au sirop, en conserve, sans ajout de sucre
634	Framboise	
635	Framboises	en conserve
636	Groseille	rouge
637	Cassis	noire
638	Groseille	blanche
639	Canneberge	Mûre sauvage
640	Airelle	Airelle rouge
641	Airelles	en conserve
642	Airelles	en conserve, sans sucré ajouté, myrtilles au sirop
643	Groseille à maquereau	
644	Raisin	Grain de raisin
645	Raisin	Grain de raisin, séché, raisin sec
646	Fruit du sorbier	sorbe, sucrée
647	Fruit de l'églantier	

FR
BE

648	Baie de sureau	noire
649	Cornouiller	Cornouille
650	Argouse	
651	Prunelle	Épine noire
Fruits exotiques		
652	Acérola	Cerise des Barbades
653	Akée	Prune d'Aki, noix d'Aki
654	Ananas	
655	Ananas	en conserve
656	Orange	Orange
657	Avocat	
658	Banane	
659	Tomate en arbre	Tamarillo
660	Fruit à pain	
661	Carissa	Prune du Natal
662	Pomme de cajou	- poire
663	Chayote	Christophine
664	Cherimoya	
665	Datte	séchée
666	Durion	
667	Figue	
668	Figue	séchée
669	Pomme-Grenade	
670	Pamplemousse	
671	Goyave	Guajave
672	Jabotikaba	
673	Pomme de jacque	
674	Nèfle du Japon	Eriobotrya j aponica, Loquate
675	Jujube	datte chinoise, datte rouge
676	Kaki	Figue caque, coing chinois, plaquemine du Japon
677	Groseille du Cap	Physalis
678	Carambole	Fruit étoilé, pomme de Goa
679	Kiwi	Groseille de Chine
680	Kumquat	Bigarade, kinoto
681	Citron vert, limette	
682	Litchi	Prune de litchi, noisette chinoise
683	Longane	Œil de dragon
684	Sapote	Pomme "maman"
685	Mandarine	
686	Mangue	
687	Mangoustan	
688	Narangille	Morelle de Quito, oorange de Quito
689	Okra	Gombo, oseille de Guinée
690	Olive	verte, marinée
691	Figuier de Barbarie	Figue de cactus, figue de Barbarie, figue d'Inde
692	Papaye	melon d'arbre, mammao
693	Fruit de la passion	Grenadille
694	Ramboutan	
695	Pomme rose	Jambose
696	Sapotille	Chiku
697	Sapote	
698	Tamarin	Datte d'Inde
699	Châtaigne d'eau	Héléocharis des marais , sucré

FR
BE

700	Pastèque	
701	Citron	
702	Melon cantaloupe	Melon sucré
Noix		
703	Noix de cajou	Noix de cajou
704	Châtaigne	Marron
705	Arachide	
706	Arachide	grillée
707	Noisette	
708	Noix de coco	
709	Noix de kola	
710	Noix de macadam	Noix d'Australie
711	Amandes	douce
712	Noix du Brésil	
713	Noix de pékan	
714	Pistache	Amande verte, amande-pistache
715	Noix	
Jus et sirops		
716	Jus d'ananas	en boîtes
717	Jus de pomme	Marchandise
718	Jus d'orange	Jus d'orange, fraîchement pressé, jus-mère
719	Jus d'orange	Jus d'orange, non sucrée, marchandise
720	Jus d'orange	Jus dense d'orange, concentré d'oranges
721	Jus de pamplemousse	fraîchement pressé, jus-mère
722	Jus de pamplemousse	Marchandise
723	Jus de framboise	fraîchement pressé, jus-mère
724	Sirop de framboise	
725	Jus de sureaux	Jus-mère
726	Nectar de groseille	marchandise
727	Nectar de cassis	marchandise
728	Lait de noix de coco	
729	Jus de mandarine	fraîchement pressé, jus-mère
730	Jus de fruits de la passion	fraîchement pressé, jus-mère
731	Jus d'argousier	
732	Jus de cerises aigres	Jus-mère
733	Jus de raisin	Marchandise
734	Jus de citron	fraîchement pressé, jus direct
Confitures/gelées		
735	Gelée de pommes	
736	Confiture d'oranges	Confiture d'oranges
737	Confiture d'abricots	
738	Confiture de mûres	
739	Confiture de fraises	
740	Marmelade d'églantine	
741	Confiture de myrtilles	
742	Gelée de framboise	
743	Confiture de framboise	

FR
BE

744	Gelée de groseille	rouge
745	Confiture de groseille	rouge
746	Confiture de cerise	
747	Confiture de prunes	Confiture de quetsches
748	Compote de prunes	
749	Gelée de coings	
750	Confiture de coings	
Miel/sucre/sucreries		
751	Miel	Miel de fleurs
752	Succédané de miel	Miel artificiel
753	Sucre	Sucre roux, sucre de betterave
754	Sucre roux	issu de la cane, sucre brun
755	Sucre roux	issu de la betterave, sucre brun
756	Fondant	
757	Massepain	
758	Crème de nougat	
759	Crème glacée	
760	Sorbet	
Boissons alcoolisées		
761	Bière sans alcool	Bière de ménage, allemande
762	Bière "Nährbier"	
763	Pilsener Lagerbier	Bière normale, allemande
764	Double bière	brune
765	Double bière	blonde
766	Bière blanche Weißbier	
767	Cidre de pomme	
768	Vin rouge	Qualité peu élevée
769	Vin rouge	Qualité élevée
770	Crémant	blanc, mousseux allemand
771	Vin blanc	Qualité moyenne
772	Brandy	
773	Whisky	
774	Liqueur aux œufs	
775	Bière Kölsch	
776	Vodka	
777	Rhum	
778	Klarer Korn	32 Vol.-%
Boissons sans alcool		
779	Boissons à base de coca	
780	Boissons maltées	
Cacao/chocolat		
781	Poudre de cacao	légèrement dégraissée
782	Chocolat	sans lait, au moins 40% de pâte de cacao
783	Chocolat	Chocolat au lait
Café/thé		
784	Café	vert, café cru
785	Café	grillée
786	Poudre d'extrait de café	Café instantané

787	Café chicorée	
788	Thé	Thé noir
Levure		
789	Levure de boulanger	comprimée
790	Levure de bière	séchée
Épices		
791	Cubes pour soupe	
792	Vinaigre	
793	Condiment Maggi	
794	Moutarde	
795	Sauce raifort	
796	Sauce Hollandaise	
797	Moutarde	douce
Mayonnaise		
798	Mayonnaise*	riche en mat. gr.
799	Mayonnaise pour salade	50% de mat. gr.
Codes spécifiques		
800		
801		
802		
803		
804		
805		
806		
807		
808		

809		
810		
811		
812		
813		
814		
815		
816		
817		
818		
819		
820		
821		
822		
823		
824		
825		
826		
827		
828		
829		
830		
831		
832		
833		
834		
835		
836		
837		
838		
839		
840		
841		
842		

843		
844		
845		
846		
847		
848		
849		
850		
851		
852		
853		
854		
855		
856		
857		
858		
859		
860		
861		
862		
863		
864		
865		
866		
867		
868		
869		
870		
871		
872		
873		
874		
875		
876		

877		
878		
879		
880		
881		
882		
883		
884		
885		
886		
887		
888		
889		
890		
891		
892		
893		
894		
895		
896		
897		
898		
899		
900		
901		
902		
903		
904		
905		
906		
907		
908		
909		
910		

911		
912		
913		
914		
915		
916		
917		
918		
919		
920		
921		
922		
923		
924		
925		
926		
927		
928		
929		
930		
931		
932		
933		
934		
935		
936		
937		
938		
939		
940		
941		
942		
943		
944		

945		
946		
947		
948		
949		
950		
951		
952		
953		
954		
955		
956		
957		
958		
959		
960		
961		
962		
963		
964		
965		
966		
967		
968		
969		
970		
971		
972		
973		
974		
975		
976		
977		
978		

979		
980		
981		
982		
983		
984		
985		
986		
987		
988		
989		
990		
991		
992		
993		
994		
995		
996		
997		
998		
999		

Inhaltsverzeichnis

DE
AT
CH

Einführung 38
Urheberrecht 38
Haftungsbeschränkung 38
Bestimmungsgemäße Verwendung 38
Lieferumfang / Transportinspektion 39
Entsorgung der Verpackung 39
Bedienelemente 40
Technische Daten 41
Warnhinweise 41
Sicherheit 41
Grundlegende Sicherheitshinweise 42
Umgang mit Batterien 43
Inbetriebnahme 44
Aufstellen 44
Bedienen 44
Wiegegut messen 44
Wiegegut zuwiegen (Tara) 45
Nähr- und Energiewerte anzeigen lassen 45
Waage ausschalten 46
Messung speichern 46
Addierte Messwerte anzeigen 47
Gespeicherte Messwerte löschen 47
Eigene Codes speichern 47
Reinigen und Pflegen 49
Fehlerbehebung 49
Entsorgung 50
Garantie und Service 51
Importeur 51
Lebensmittelcodes 52

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

Alle Rechte, auch die der fotomechanischen Wiedergabe, der Vervielfältigung und der Verbreitung mittels besonderer Verfahren (zum Beispiel Datenverarbeitung, Datenträger und Datennetze), auch teilweise, sowie inhaltliche und technische Änderungen vorbehalten.

Haftungsbeschränkung

Alle in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen technischen Informationen, Daten und Hinweise für die Bedienung, entsprechen dem letzten Stand bei Drucklegung und erfolgen unter Berücksichtigung unserer bisherigen Erfahrungen und Erkenntnisse nach bestem Wissen.

Aus den Angaben, Abbildungen und Beschreibungen in dieser Anleitung können keine Ansprüche hergeleitet werden.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund von Nichtbeachtung der Anleitung, nicht bestimmungsgemäßer Verwendung, unsachgemäßen Reparaturen, unerlaubt vorgenommener Veränderungen oder Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist ausschließlich zum Wiegen von Lebensmitteln, sowie zur Ernährungskontrolle bestimmt. Sie ist ausschließlich für dewn privaten Gebrauch bestimmt. Benutzen Sie das Gerät nicht gewerblich!

Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

⚠ WARNUNG

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen.

- ► Das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.
- ► Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.

Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung sind ausgeschlossen.

Das Risiko trägt allein der Benutzer.

Lieferumfang / Transportinspektion

⚠ WARNUNG

Erstickungsgefahr!

- ► Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Nährwert-Analyse-Waage
- 1 x Knopfzelle, 3V, CR2032
- Bedienungsanleitung

HINWEIS

- ► Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- ► Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an die Service-Hotline.

Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar.

Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.

HINWEIS

- ► Heben Sie wenn möglich die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall ordnungsgemäß verpacken zu können.

Bedienelemente

DE
AT
CH

❶ Wiegeplatte

❷ Batteriefach

❸ Display

❹ Taste [M+ ↵]
Zum Speichern der Messwerte
Eingabebestätigung

❺ Taste [MR ▪]
Zum Anzeigen der addierten Messwerte
Komma-Zeichen für die selber gespeicherten Nährwerte

❻ Taste [MC C]
Zum Löschen der gespeicherten Messwerte oder des
eingegebenen Lebensmittel-Codes

❼ Nummerntasten
Zum Eingeben des Lebensmittel-Codes
der Nährwerte

❽ Funktionstasten:

[ON/OFF TARE]	Ein- und Ausschalten / Tare-Funktion (Nullstellung)
[BE]	Broteinheiten
	zeigt den Kohlenhydrat-Anteil in Gramm an (g)
	zeigt den Fett-Anteil in Gramm an (g)
	zeigt den Eiweiß-Gehalt in Gramm an (g)
[Chol]	zeigt den Cholesterin-Gehalt in Milligramm an (mg)
[Code]	zeigt das Gewicht in Gramm (g)/Kilogramm (kg) oder Unze (oz)/Pfund (lb) an zum Speichern eigener Lebensmittel
[kcal kJ]	Wechsel zwischen den Einheiten kcal und kJ

❾ Einheitenschalter
Zum Einstellen der gewünschten Einheit (g/kg oder oz/lb)

DE
AT
CH

Technische Daten

Stromversorgung	1x Knopfzelle CR2032 ⎓ 1 x 3 V Lithium Batterien
max. Belastung	5 kg 11 lb : 0.4 oz
min. Belastung	2 g 0.1 oz
Anzeige in 1 g - / 0.05 oz - Schritten	

Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:

⚠ WARNUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu Verletzungen führen.

► Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Verletzungen von Personen zu vermeiden.

ACHTUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet einen möglichen Sachschaden.

Falls die Situation nicht vermieden wird, kann dies zu Sachschäden führen.

► Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Sachschäden zu vermeiden.

HINWEIS

► Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.

Sicherheit

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Sicherheitshinweise im Umgang mit dem Gerät.

Dieses Gerät entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann jedoch zu Personen und Sachschäden führen.

DE
AT
CH

⚠ WARNUNG

Nehmen Sie niemals Medikationen (z.B. Verabreichung von Insulin) allein aufgrund von Nährwerten der Nährwertanalysewaage vor!

Sichern Sie die Werte ab, indem Sie zum Beispiel Literatur zum Thema hinzuziehen. So können mögliche Abweichungen der Lebensmittelnährwerte von denen im Gerät hinterlegten Richtwerte vermieden werden.

► Ansonsten kann es zu Falschdosierungen von Medikamenten kommen! Ziehen Sie im Zweifelsfall einen Arzt zu Rate!

Grundlegende Sicherheitshinweise

Beachten Sie für einen sicheren Umgang mit dem Gerät die folgenden Sicherheitshinweise:

⚠ WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

- Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes oder heruntergefallenes Gerät nicht in Betrieb.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Lassen Sie Reparaturen am Gerät nur von autorisierten Fachbetrieben oder dem Kundenservice durchführen. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Zudem erlischt der Garantieanspruch.

ACHTUNG - SACHSCHÄDEN

- Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen werden.

- Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit und dem Eindringen von Flüssigkeiten.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf die Waage, wenn sie nicht benutzt wird.
- Schützen Sie die Waage vor Stößen, Feuchtigkeit, Staub, Chemikalien, starken Temperaturschwankungen und zu nahen Wärmequellen (Öfen, Heizkörper).
- Drücken Sie nicht mit Gewalt oder mit spitzen Gegenständen auf die Tasten.
- Setzen Sie das Gerät nicht hohen Temperaturen oder starken elektromagnetischen Feldern (z.B. Mobiltelefone) aus.

HINWEIS

► Eine Reparatur des Gerätes während der Garantiezeit darf nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst vorgenommen werden, sonst besteht bei nachfolgenden Schäden kein Garantieanspruch mehr.

Umgang mit Batterien

⚠ WARNUNG

Gefahr durch nicht ordnungsgemäße Verwendung!

Für den sicheren Umgang mit Batterien beachten Sie folgende Sicherheitshinweise:

► Werfen Sie die Batterie nicht ins Feuer.

► Schließen Sie die Batterie nicht kurz.

► Versuchen Sie nicht die Batterie wieder aufzuladen.

► Überprüfen Sie regelmäßig die Batterie. Ausgetretene Batteriesäure kann dauerhafte Schäden am Gerät verursachen.
Im Umgang mit einer beschädigten oder ausgelaufenen Batterie besondere Vorsicht walten lassen. Verätzungsgefahr! Schutzhandschuhe tragen.

► Batterie für Kinder unzugänglich aufbewahren. Bei Verschlucken umgehend einen Arzt aufsuchen.

► Entnehmen Sie die Batterie aus dem Gerät, wenn Sie es längere Zeit nicht benutzen.

Inbetriebnahme

DE
AT
CH

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien vom Gerät. Entfernen Sie die Schutzfolie vom Display ❸.
- Öffnen Sie das Batteriefach ❷ auf der Unterseite der Waage und entfernen Sie die kleinen Plastikstreifen, die zwischen Batterie und Kontakten klemmen. Schließen Sie das Batteriefach ❷ danach wieder, so dass der Batteriefachdeckel hörbar einrastet.
- Die Waage kann das Gewicht in g (Gramm)/Kg (Kilogramm) oder oz (Unze)/lb (Pfund) anzeigen. Sie können die Einheit auf der Rückseite des Gerätes einstellen. Drücken Sie den Einheitenschalter ❾ auf der Rückseite des Gerätes, um zwischen den Einheiten zu wechseln.
  In dieser Anleitung wird als Beispiel immer die Einheit g (Gramm) gezeigt.

Aufstellen

Stellen Sie die Waage auf einen ebenen und festen Untergrund. Eine feste Standfläche ist die Voraussetzung für eine korrekte Messung.

HINWEIS

► Dieses Gerät ist mit rutschfesten Silikonfüßen ausgestattet. Da Möbeloberflächen aus den verschiedensten Materialien bestehen und mit unterschiedlichsten Pflegemitteln behandelt werden, kann es nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche dieser Stoffe Bestandteile enthalten, die die Silikonfüße angreifen und aufweichen. Legen Sie gegebenenfalls eine rutschfeste Unterlage unter die Füße des Gerätes.

Bedienen

Wiegegut messen

1) Drücken Sie die Taste ON/OFF/TARE [ON/OFF TARE], um die Waage einzuschalten. Das Anfangsdisplay erscheint kurz, danach wird automatisch „0 g“ angezeigt.

ACHTUNG

Überlastung oder falsche Belastung führen zu irreparablen Schäden am Gerät.

► Stellen Sie nie mehr als 5000 g (11 lb) auf die Wiegeplatte ❶.

► Stellen Sie keine Gegenstände oder Lebensmittel auf das Display ❸ oder auf die Tasten.

2) Wenn Sie ohne Schüssel/Behälter wiegen wollen, legen Sie das Wiegegut auf die Wiegeplatte ❶. Das Gewicht wird angezeigt.
Wenn Sie das Wiegegut in einer Schüssel / in einem Behälter wiegen wollen, stellen Sie zuerst die leere Schüssel / den leeren Behälter auf die Wiegeplatte ❶. Drücken Sie die Taste ON/OFF/TARE [ON/OFF TARE]. Das Display ❸ zeigt „0 g“ an. Füllen Sie das Wiegegut in die Schüssel / den Behälter. Das Gewicht des Wiegegutes wird angezeigt.

Wiegegut zuwiegen (Tara)

Um weitere Mengen zuzuwiegen (z.B. Mehl und Wasser für einen Teig), können Sie die Waage auf „0 g“ stellen.

■ Wenn Sie die Waage nach der ersten Messung wieder auf „0 g“ stellen wollen, um die nächste Zutat zu messen, drücken Sie die Taste ON/OFF/TARE [ON/OFF TARE]. Das Display ❸ zeigt wieder „0 g“ an und „T“ erscheint im Display ❸.

Nähr- und Energiewerte anzeigen lassen

1) Legen Sie das Wiegegut auf die Waage.

2) Suchen Sie den passenden Code zu dem zu wiegenden Lebensmittel aus der Lebensmittelliste heraus.

3) Tippen Sie den 3-stelligen Code mit Hilfe der Nummerntasten ❼ ein, z.B. 024. Das Display ❸ zeigt dann den Code und das Gewicht an.

HINWEIS

► Falls Sie sich beim eingeben des Codes vertippt haben, drücken Sie die Taste [MC C] ❻. Der Code wird gelöscht. Tippen Sie den Code dann neu ein.

4) Um die Nähr- und Energiewerte abzurufen, drücken Sie die gewünschte Funktionstaste ❽. Die gewünschte Angabe erscheint im Display ❸. Wenn keine weitere Taste gedrückt wird, wechselt die Anzeige nach ca. 8 Sekunden wieder in den Wiegemodus und das Gewicht wird angezeigt. Wenn Sie sofort in den Wiegemodus wechseln wollen, drücken Sie die Taste [Code]. Das Gerät zeigt das Gewicht an.

HINWEIS

► Falls Sie eine Funktionstaste ❽ (ausgenommen [ON/OFF TARE], [Code]) drücken, obwohl noch kein Code eingegeben ist, blinkt „Code“ im Display ❸ 3 mal auf. Geben Sie in diesem Fall den gewünschten Code ein.

HINWEIS

► Aufgrund der natürlichen Schwankungen der Energie- und Nährwerte sind die Angaben Richtwerte.

DE
AT
CH

Waage ausschalten

Um die Waage auszuschalten drücken Sie ca. 3 Sekunden die Taste ON/OFF/TARE [ON/OFF TARE]. Die Waage schaltet sich aus

oder

warten Sie ca. 60 Sekunden nach der letzten Benutzung ab. Die Waage schaltet sich automatisch aus.

Messung speichern

Sie können alle angezeigten Werte eines Lebensmittels speichern. Die Waage addiert automatisch die Werte jeder gespeicherten Messung. So können Sie beispielsweise Ihre gesamten an einem Tag gegessenen Lebensmittel speichern und am Ende des Tages abrufen. Die gespeicherten Werte bleiben erhalten, auch wenn Sie die Waage ausschalten oder die Batterie wechseln.

Sie haben zuvor eine Messung vorgenommen und den Code eingegeben.

1) Drücken Sie die Speichertaste [M+ ↵] ❹, um die Messung zu speichern. Im Display ❸ erscheint „M“, der Speicherplatz (z.B. 01) und das Gewicht an. M01 (oder der letzte belegte Speicherplatz) erscheint dauerhaft im Display ❸.

HINWEIS

► Wenn Sie die Speichertaste [M+ ↵] ❹ drücken, ohne einen Code vorher eingegeben zu haben, blinkt „Code“ 3 mal im Display ❸ auf. Geben Sie dann den gewünschten Code ein.

2) Wenn Sie die nächste Messung vornehmen und speichern wollen, drücken Sie wie-der die Speichertaste [M+ ↵] ❹. Im Display ❸ erscheint der nächste Speicherplatz (z.B. M02).

3) Um weitere Messungen vorzunehmen, wiederholen Sie die zuvor beschriebenen Schritte.

HINWEIS

► Sie können bis zu 99 Messungen speichern (M99). Wenn der Speicher voll ist, lässt sich keine weitere Messung abspeichern. Löschen Sie in diesem Fall die gespeicherten Daten: drücken Sie die Taste [MC C] ❻ solange, bis die Anzeige M99 (oder die Nummer des zuletzt belegten Speicherplatzes) erlischt.

► Wenn bei einer Speicherung die Nährwerthöchstgrenze erreicht wird, blinkt „M“ im Display ❸ und es kann keine weitere Messung hinzugefügt werden.

Addierte Messwerte anzeigen

Sie können die addierten Messwerte jederzeit, z.B. täglich, abrufen.

1) Drücken Sie die Taste [MR] ❺.

Im Display ❸ erscheinen das Summenzeichen, die Anzahl der belegten Speicherplätze und die addierten Messwerte.

2) Wechseln Sie mit Hilfe der Funktionstasten ❽ (ausgenommen ON/OFF/TARE [ON/OFF TARE]) zwischen den Nähr- und Energiewerten.

HINWEIS

► Wenn die Summe des gespeicherten Energiewertes 199999 kJ überschreitet, oder ein anderer Nähr- oder Energiewert überschritten wird, zeigt das Display ❸ „E- - - -“ an.

Wenn ca. 8 Sekunden keine weitere Taste gedrückt wird, schaltet die Waage wieder in den Wiegemodus.

HINWEIS

► Wenn Sie die Taste [MR] ❺ drücken, obwohl kein Messwert gespeichert ist, erscheint die Anzeige „NULL“ im Display ❸.

Gespeicherte Messwerte löschen

Wenn Sie die gespeicherten Messwerte löschen wollen, drücken Sie die Taste [MC C] ❻ solange, bis die Anzeige des zu letzt belegten Speicherplatzes erlischt.

Eigene Codes speichern

Sie können auf 200 Speicherplätzen eigene Lebensmittel und deren Nährwerte speichern und einen Code (Code 800 - 999) zuweisen. Die von Ihnen eingegebenen Werte beziehen sich auf jeweils 100 g des Lebensmittels.
Die Nährwerte der Lebensmittel finden Sie auf den jeweiligen Verpackungen oder in der Fachliteratur.

Gehen Sie dafür wie folgt vor:

1) Drücken Sie die Taste ON/OFF/TARE [ON/OFF TARE], um die Waage einzuschalten. Das Anfangsdisplay erscheint kurz, danach wird automatisch „0 g“ angezeigt.
2) Drücken Sie die Taste [Code] für ca. 3 Sekunden, bis „Code 0“ im Display ❸ blinkt.
3) Geben Sie den gewünschten Code zwischen 800 und 999 ein und bestätigen Sie diesen mit der Taste [M+ ↵] ❹.

DE
AT
CH

4) Geben Sie nun die Nährwerte des Lebensmittels ein:

HINWEIS

► Folgende Maximalwerte können eingegeben werden:

kcal Kilokalorien	0 - 65534
Kj Kilojoules	0 - 65534
Chol Cholesterin	0.0 - 6553.4
BE Broteinheiten	0.0 - 655.34
Kohlenhydrate	0.0 - 6553.4
Fett	0.0 - 6553.4
Eiweiß	0.0 - 6553.4

- zuerst blinkt die Anzeige kcal: geben Sie die Kilokalorien ein und bestätigen Sie die Eingabe mit der Taste M+ ❹.
- die Anzeige Kj blinkt: geben Sie die Kilojoules ein und bestätigen Sie die Eingabe mit der Taste M+ ❹.
- die Anzeige Chol blinkt: geben Sie den Cholesterin-Gehalt in Milligramm ein und bestätigen Sie die Eingabe mit der Taste M+ ❹.
- die Anzeige BE blinkt: geben Sie die Broteinheiten ein und bestätigen Sie die Eingabe mit der Taste M+ ❹.
  Die Broteinheiten können Sie aus dem Kohlenhydratwert errechnen: Teilen Sie den Kohlenhydratwert durch „12“.
- die Anzeige blinkt: geben Sie den Kohlenhydrat-Anteil in Gramm ein und bestätigen Sie die Eingabe mit der Taste M+ ❹.
- die Anzeige blinkt: geben Sie den Fett-Anteil in Gramm ein und bestätigen Sie die Eingabe mit der Taste M+ ❹.
- die Anzeige blinkt: geben Sie den Eiweiß-Gehalt in Gramm ein und bestätigen Sie die Eingabe mit der Taste M+ ❹.

Im Display erscheint „done“ und das Lebensmittel ist nun unter dem gewählten Code mit allen Nährwerten gespeichert.

5) Wiederholen Sie die Schritte 3) - 4), wenn Sie weitere Codes eingeben wollen. Drücken Sie die Taste Code wenn Sie den Speichervorgang abschließen wollen.

6) Tragen Sie das Lebensmittel in das jeweilige Feld in der Lebensmitteltabelle in dieser Bedieungsanleitung ein.

HINWEIS

► Sie können auch einen von Ihnen bereits gespeicherten Code wieder überscheiben, indem Sie einfach den Code erneut vergeben und die neuen Nährwerte unter diesem Code speichern.

Reinigen und Pflegen

ACHTUNG

Stellen Sie sicher, dass keine Flüssigkeiten in die Waage gelangen!

Das führt zu irreparablen Schäden am Gerät.

Benutzen Sie keine Scheuer- oder Lösungsmittel.

Diese können die Oberfläche des Gerätes angreifen.

- Wischen Sie die Waage mit einem leicht mit milder Seifenlauge befeuchteten Tuch ab.
- Reinigen Sie das Display ❸ nur mit einem leicht angefeuchteten Tuch und wischen Sie es mit einem fusselfreien Tuch trocken.
- Nehmen Sie zum Reinigen die Wiegeplatte ❶ vorsichtig ab, in dem Sie diese senkrecht nach oben abziehen. Reinigen Sie die Wiegeplatte ❶ in milder Seifenlauge. Trocknen Sie die Wiegeplatte ❶ ab, bevor Sie sie wieder auf die Waage aufsetzen und festdrücken.

Fehlerbehebung

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Störungslokalisierung und Störungsbehebung. Beachten Sie die Hinweise um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

⚠ WARNUNG

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um Gefahren und Sachschäden zu vermeiden:

► Reparaturen an Elektrogeräten dürfen nur von Fachleuten durchgeführt werden, die vom Hersteller geschult sind. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer und Schäden am Gerät entstehen.

Die nachfolgende Tabelle hilft bei der Lokalisierung und Behebung kleinerer Störungen:

Display	Mögliche Ursache	Behebung
Im Display ❸ wird „L0“ angezeigt und ein Batteriesymbol erscheint.	Die Batterie ist sehr schwach.	Ersetzen Sie die Batterie.
Keine Anzeige im Display ❸.	Die Batterie ist leer. Der Plastikstreifen im Batteriefach ❷ wurde nicht entfernt.	Ersetzen Sie die Batterie. Entfernen Sie den Plastikstreifen aus dem Batteriefach ❷.
Im Display ❸ erscheint „0 - Ld“.	Das erlaubte Maximalgewicht von 5 kg / 11 lb ist überschritten.	Nehmen Sie etwas Gewicht von der Waage herunter.
Im Display ❸ erscheint „NULL“ wenn man die gespeicherten Werte abrufen möchte.	Es sind keine Werte gespeichert. Der Speicher ist leer.	Speichern Sie zuerst die Messwerte ab.

HINWEIS

► Wenn Sie mit den vorstehend genannten Schritten das Problem nicht lösen können, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

Entsorgung

Gerät entsorgen

Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU.

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

Batterien / Akkus entsorgen

Batterien/Akkus dürfen nicht im Hausmüll entsorgt werden. Jeder Verbraucher ist gesetzlich verpflichtet, Batterien/Akkus bei einer Sammelstelle seiner Gemeinde/seines Stadtteils oder im Handel abzugeben. Diese Verpflichtung dient dazu, dass Batterien/Akkus einer umweltschonenden Entsorgung zugeführt werden können. Geben Sie Batterien/Akkus nur im entladenen Zustand zurück.

Garantie und Service

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.

Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.

HINWEIS

- Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus.

Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt. Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile.

Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum.

Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

(DE) **Service Deutschland**
Tel.: 0800 5435 111
E-Mail: kompernass@lidl.de
IAN 93144

(AT) **Service Österreich**
Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.at
IAN 93144

(CH) **Service Schweiz**
Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch
IAN 93144

Erreichbarkeit Hotline: Montag bis Freitag von 8:00 Uhr – 20:00 Uhr (MEZ)

Importeur

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY

www.kompernass.com

Lebensmittelcodes

DE
AT
CH

HINWEIS

► Aufgrund von unzureichenden Studienergebnissen und abweichenden Zusammensetzungen von Lebensmitteln mit tierischen Fetten verschiedener Hersteller, sind die Cholesterinwerte bei einigen Fleischerzeugnissen in der Waage nicht hinterlegt und werden mit „- -“ angezeigt. Diese Lebensmittel sind mit * markiert.
Entnehmen Sie die Cholesterinwerte dann bitte den Angaben des Herstellers.

Milch		
000	Büffelmilch*	
001	Eselsmilch*	
002	Frauenmilch	Muttermilch
003	Vortransitorische Frauenmilch*	2.-3.Tag post partum
004	Transitorische Frauenmilch	Übergangsmilch 6.-10. Tag post partum
005	Kamelmilch*	
006	Kuhmilch	Vollmilch (Rohmilch, Vorzugsmilch)
007	Kuhmilch	Konsummilch mind. 3,5% Fett
008	Kuhmilch	fettarm mind. 1,5%, höchste. 1,8% Fett
009	Kuhmilch	Magermilch (entrahmte Milch)
010	Kuhmilch	ultrahocherhitzt
011	Kuhmilch	Sterilmilch
012	Schafmilch*	
013	Stutenmilch*	
014	Ziegenmilch	
Milchprodukte		
015	Kondensmilch	mind. 7,5 % Fett
016	Kondensmilch	mind. 10 % Fett
017	Kondensmilch	gezuckert
018	Kondensmagermilch	gezuckert
019	Trockenvollmilch	Vollmilchpulver
020	Trockenmagermilch	Magermilchpulver
021	Sahne	Kaffeesahne, Kaffeerahm mind. 10% Fett
022	Sahne	Schlagsahne, Schlagrahm mind. 30% Fett
023	Sahne, sauer	Sauerrahm
024	Buttermilch	
025	Trockenbuttermilch	Buttermilchpulver
026	Molke	süß
027	Trockenmolke	Molkepulver
028	Joghurt	mind. 3,5% Fett
029	Joghurt	fettarm mind. 1,5%, höchst. 1,8% Fett
030	Joghurt	mager höchst. 0,3% Fett
031	Fruchtjoghurt	vollfett
032	Fruchtjoghurt	fettarm
033	Fruchtjoghurt	mager
034	Kefir	

DE
AT
CH

Käse/Quark		
035	Appenzellerkäse	20% Fett i.Tr.
036	Appenzellerkäse	50% Fett i. Tr.
037	Bel Paesekäse	
038	Briekäse	Rahmbrie 50% Fett i. Tr.
039	Butterkäse	50% Fett i. Tr.
040	Camembertkäse	30% Fett i. Tr.
041	Camembertkäse	40% Fett i. Tr.
042	Camembertkäse	45% Fett i. Tr.
043	Camembertkäse	50% Fett i. Tr.
044	Camembertkäse	60% Fett i. Tr.
045	Chesterkäse	Cheddarkäse 50% Fett i. Tr.
046	Cottagekäse	Hüttenkäse
047	Edamerkäse	30% Fett i. Tr.
048	Edamerkäse	40% Fett i. Tr.
049	Edamerkäse	45% Fett i. Tr.
050	Edelpilzkäse	50% Fett i. Tr.
051	Emmentalerkäse	45% Fett i. Tr.
052	Fetakäse	45% Fett i. Tr.
053	Frischkäse	Rahm 50% Fett i. Tr.
054	Frischkäse	mind. 60%, max. 85% Fett i. Tr.
055	Gorgonzolakäse	
056	Goudakäse	45% Fett i. Tr.
057	Greyerzer	Gruyerekäse
058	Limburgerkäse	20% Fett i.Tr.
059	Limburgerkäse	40% Fett i. Tr.
060	Mozzarellakäse	
061	Münsterkäse	45% Fett i. Tr.
062	Münsterkäse	50% Fett i. Tr.
063	Parmesankäse	36,6% Fett i. Tr.
064	Provolonekäse	
065	Ricottakäse	
066	Romadurkäse	20% Fett i.Tr.
067	Romadurkäse	30% Fett i. Tr.
068	Romadurkäse	40% Fett i. Tr.
069	Romadurkäse	45% Fett i. Tr.
070	Romadurkäse	50% Fett i. Tr.
071	Roquefortkäse*	
072	Sauermilchkäse	Harzer-, Mainzer-, Hand-, Stangenkäse höchst. 10% Fett i. Tr.
073	Schichtkäse	10% Fett i. Tr.
074	Schichtkäse	20% Fett i.Tr.
075	Schichtkäse	40% Fett i. Tr. Sahneschichtkäse
076	Schmelzkäse	45% Fett i. Tr.
077	Schmelzkäse*	60% Fett i. Tr. Käsecreme
078	Speisequark	mager
079	Speisequark	20% Fett i.Tr.
080	Speisequark	40% Fett i. Tr. Speisequark mit Sahne
081	Tilsiterkäse	30% Fett i. Tr.
082	Tilsiterkäse	45% Fett i. Tr.
Eier		
083	Entenei*	Gesamtei-Inhalt
084	Hühnerei	Gesamtei-Inhalt
085	Hühnereigelb	Flüssigeigelb
086	Hühnereiweiß	Flüssigeiweiß, Eiklar
087	Hühnerei	Gesamtei-Inhalt, getrocknet, Trockenvollei

DE
AT
CH

088	Hühnereigelb	getrocknet, Trockeneigelb
089	Hühnereiweiß	getrocknet, Trockeneiweiß
Fette		
090	Butter	Süß- und Sauerrahmbutter
091	Butterschmalz	
092	Gänsefett*	
093	Arganöl*	
094	Hammeltalg	Hammelfett, nicht ausgelassen
095	Heringsöl	
096	Hühnerfett	
097	Haselnussöl*	
098	Rindertalg	
099	Schweineschmalz	
100	Baumwollsaatöl	Baumwollsamenöl, Cottonöl, raffiniert
101	Erdnussöl	Arachisöl, raffiniert
102	Illipefett	
103	Kakaobutter	
104	Kokosfett	raffiniert
105	Kürbiskernöl	
106	Leinöl	
107	Maiskeimöl	Maisöl, raffiniert
108	Mohnöl	
109	Olivenöl	
110	Palmkernfett	raffiniert
111	Palmöl	
112	Rüböl	Rapsöl, raffiniert
113	Safloröl	Distelöl, raffiniert
114	Sesamöl	raffiniert
115	Sheabutter	Karitefett
116	Sojaöl	raffiniert
117	Sonnenblumenöl	raffiniert
118	Traubenkernöl	
119	Walnussöl	
120	Weizenkeimöl	
121	Erdnusspaste	Erdnussmus
122	Milchhalbfett	aus Markenbutter
123	Margarine	Standardmargarine
124	Margarine	Pflanzenmargarine
125	Margarine	Diätmargarine
126	Margarine	Halbfettmargarine
Fleisch		
127	Hammelfleisch	Muskelfleisch, Filet
128	Hammelfleisch*	Brust
129	Hammelfleisch*	Bug, Schulter
130	Hammelfleisch	Keule, Schlegel
131	Hammelfleisch*	Kotelett
132	Hammelfleisch*	Lende
133	Hammelherz	
134	Hammelhirn	
135	Hammelleber	
136	Hammellunge	
137	Hammelmilz*	
138	Hammelniere	
139	Hammelzunge	
140	Lammfleisch	reines Muskelfleisch
141	Lammfleisch	intermuskuläres Fettgewebe

142	Lammfleisch	subkutanes Fettgewebe
143	Lammfleisch	Brust
144	Lammfleisch	Hüfte ohne Knochen
145	Lammfleisch	Kotelett mit Fettauflage
146	Lammfleisch	Nacken
147	Lammfleisch	Nuss
148	Lammfleisch	Oberschale, ohne Knochen
149	Lammfleisch	Rücken ohne Fettauflage
150	Lammfleisch	Schulter ohne Knochen
151	Lammfleisch	Unterschale ohne Knochen
152	Kalbfleisch	reines Muskelfleisch
153	Kalbfleisch	Brust
154	Kalbfleisch	Bug, Schulter
155	Kalbfleisch	Filet
156	Kalbfleisch	Hals, Nacken mit Knochen
157	Kalbfleisch	Haxe mit Knochen
158	Kalbfleisch	Keule, Schlegel, mit Knochen
159	Kalbfleisch	Kalbsrücken, Rückensteak mit Knochen
160	Kalbsbries*	Thymusdrüse
161	Kalbsgekröse*	Kalbskutteln, Kaldaunen
162	Kalbsherz*	
163	Kalbshirn	
164	Kalbsleber	
165	Kalbslunge*	
166	Kalbsmilz*	
167	Kalbsniere	
168	Kalbszunge*	
169	Rindfleisch	reines Muskelfleisch
170	Rindfleisch	intermuskuläres Fettgewebe
171	Rindfleisch	subkutanes Fettgewebe
172	Rindfleisch	Brust, Brustkern
173	Rindfleisch	Bug, Schulter
174	Rindfleisch	Filet
175	Rindfleisch	Hochrippe, Rostbraten, Schorrippe, dicke Rippe
176	Rindfleisch	Hüfte, Schwanzstück
177	Rindfleisch	Kamm, Zungenstück, Hals
178	Rindfleisch	Oberschale
179	Rindfleisch	Roastbeef, Lende
180	Rindfleisch	Unterschale
181	Rinderblut	
182	Rinderherz	
183	Rinderleber	
184	Rinderlunge	
185	Rindermilz*	
186	Rinderniere	
187	Rinderzunge	
188	Schweinefleisch	reines Muskelfleisch
189	Schweinefleisch	intermuskuläres Fettgewebe
190	Schweinefleisch	subkutanes Fettgewebe
191	Schweinefleisch	Bauch

192	Schweinefleisch	Bug mit Schwarte, Blatt, Schulter, Schaufel
193	Schweinefleisch	Filet
194	Schweinefleisch	Hintereisbein, Hinterhaxe
195	Schweinefleisch	Kamm, Halsgrat
196	Schweinefleisch	Kotelett mit Knochen
197	Schweinefleisch	Oberschale, Schnitzelfleisch
198	Schweinespeck*	Rückenspeck, frisch
199	Schweineblut	
200	Schweineherz	
201	Schweinehirn	
202	Schweineleber	
203	Schweinelunge	
204	Schweinemilz*	
205	Schweineniere	
206	Schweinezunge	
207	Kaninchenfleisch	Durchschnitt mit Knochen
208	Pferdefleisch*	Durchschnitt
209	Ziegenfleisch	Durchschnitt
210	Ziegenfleisch	Lende, Muskelfleisch
Fleischprodukte (außer Wurst)		
211	Bündner-Fleisch*	Binden-Fleisch
212	Corned Beef*	amerikanisch
213	Corned Beef*	deutsch
214	Fleischextrakt*	
215	Frühstücksfleisch*	
216	Gelatine	Speisegelatine
217	Rinderhackfleisch*	
218	Rinderfleisch*	in Dosen
219	Schabefleisch*	Tartar
220	Schweinefleisch*	in Dosen, Schweinefleisch im eigenen Saft
221	Schweinefleisch	in Dosen, Schmalzfleisch
222	Schweinefleisch*	Kasseler
223	Schweinehackfleisch*	
224	Schweineschinken	gekocht, Kochschinken
225	Schweineschinken*	in Dosen
226	Schweinebauch*	geräuchert
227	Schweinespeck*	durchwachsen, Frühstücksspeck, Wammerl
Wurst		
228	Cabanossi	
229	Bauernbratwurst*	polnisch
230	Bierschinken*	
231	Bierwurst*	
232	Bockwurst*	
233	Cervelatwurst*	
234	Dosenwürstchen*	Brühwürste
235	Fleischkäse*	Leberkäse
236	Fleischwurst*	
237	Frankfurter Würstchen	
238	Gelbwurst*	Hirnwurst

239	Göttinger*	Blasenwurst
240	Jagdwurst*	
241	Kalbsbratwurst*	
242	Kalbskäse*	
243	Kalbsleberwurst*	
244	Knackwurst*	
245	Landjäger*	
246	Leberpaste*	
247	Leberwurst*	grob
248	Leberwurst*	Hausmacher Art
249	Leberpresssack*	
250	Lyoner*	
251	Mettwurst*	Braunschweiger Mettwurst
252	Mettwurst*	grob
253	Mortadella*	
254	Münchner Weißwurst*	
255	Plockwurst*	
256	Presskopf*	Presssack
257	Presswurst, rot*	Schwarten-magen, rot
258	Presswurst, weiß*	Schwarten-magen, weiß
259	Regensburger*	
260	Rotwurst*	Blutwurst
261	Rotwurst*	Thüringer Art
262	Salami*	deutsch
263	Schinkenwurst*	fein
264	Schweinsbrat-wurst*	
265	Wiener Würst-chen*	
266	Zungenwurst*	

Wild		
267	Hase	Durchschnitt
268	Hirschfleisch	Durchschnitt
269	Rehfleisch*	Keule, Schlegel
270	Rehfleisch*	Rücken
271	Wildschwein-fleisch	Durchschnitt
Geflügel		
272	Ente	Durchschnitt
273	Fasan*	Durchschnitt, mit Haut, ohne Knochen
274	Gans	Durchschnitt
275	Huhn	Brathuhn, Durch-schnitt
276	Huhn*	Suppenhuhn, Durchschnitt
277	Huhn	Brust mit Haut
278	Huhn	Schlegel mit Haut, ohne Knochen
279	Huhn	Herz
280	Huhn	Leber
281	Taube	Durchschnitt, mit Haut und Knochen
282	Truthahn	ausgewachsenes Tier, Durchschnitt, mit Haut
283	Truthahn*	Jungtier, Durch-schnitt, mit Haut
284	Truthahn	Brust ohne Haut
285	Truthahn	Keule, Schlegel, ohne Haut und Knochen
286	Wachtel*	Durchschnitt ohne Haut und Knochen

DE
AT
CH

Fisch (Salzwasser)		
287	Anglerfisch	Seeteufel
288	Blauleng*	
289	Buttermakrele*	
290	Dorade royal	Goldbrasse
291	Dornhai	Dornfisch
292	Flunder	
293	Grenadier*	
294	Heilbutt	Weißer Heilbutt
295	Schwarzer Heilbutt*	Grönland Heilbutt
296	Hering	Atlantik
297	Hering	Ostseehering
298	Heringsmilch*	Gonaden, männlich
299	Heringsrogen*	Gonaden, weiblich
300	Heringskönig*	Peterfisch
301	Kabeljau	Dorsch
302	Katfisch	Steinbeißer
303	Kliesche*	
304	Köhler, Steinköhler	Seelachs
305	Lengfisch*	
306	Limande*	
307	Lumb	Brosme
308	Makrele	
309	Meeräsche	
310	Meerbarbe*	
311	Rochen*	
312	Rotbarsch	Goldbarsch
313	Rotzunge	Hundszunge
314	Sardelle*	
315	Sardine*	
316	Schellfisch	
317	Scholle	
318	Schwertfisch	
319	Seehecht*	Europa
320	Alaska Seelachs*	
321	Seezunge	
322	Sprotte*	
323	Steinbutt	
324	Stint	
325	Stöcker*	Schildmakrele
326	Stör*	
327	Thunfisch*	
Fisch (Süßwasser)		
328	Aal	
329	Barsch, Egli	Flussbarsch
330	Brassen*	Brachsen, Blei
331	Forelle	Bachforelle, Regenbogen-forelle
332	Hecht	
333	Karpfen	
334	Lachs	
335	Renke*	Maraene, Felchen
336	Schleie*	
337	Waller	Wels
338	Zander*	
Schalentiere / Weichtiere		
339	Auster	
340	Garnele, Krabbe	Granat, Nordseegarnele
341	Hummer	
342	Krebs	Flusskrebs
343	Krill*	Antarktis

344	Languste	
345	Miesmuschel	Blau- oder Pfahl-muschel
346	Pilgermuschel	Kamm-Muschel
347	Seeohr*	Abalone
348	Schildkröte*	
349	Steckmuschel	Sandklaffmuschel
350	Tintenfisch	
351	Weinberg-schnecke*	
Fischprodukte		
352	Aal*	geräuchert
353	Brathering	
354	Bückling	
355	Flunder*	geräuchert
356	Schwarzer Heilbutt*	geräuchert
357	Hering*	in Gelee
358	Hering*	mariniert, Bismarckhering
359	Katfisch*	Steinbeißer, geräuchert
360	Kaviar	echt, Stör-Kaviar
361	Kaviar-Ersatz*	Deutscher Kaviar
362	Klippfisch*	
363	Krebsfleisch*	in Dosen
364	Lachs*	Salm, in Dosen
365	Lachs*	Salm, in Öl
366	Makrele*	geräuchert
367	Matjeshering*	
368	Rotbarsch*	geräuchert
369	Salzhering*	
370	Sardinen	in Öl
371	Schellfisch*	geräuchert
372	Schillerlocken*	
373	Seeaal*	geräucherte Teile des Dornhais
374	Seelachs*	geräuchert
375	Seelachs*	in Öl, Lachsersatz
376	Sprotte*	geräuchert
377	Stockfisch*	
378	Thunfisch	in Öl
379	Fischstäbchen	
Getreide		
Getreide und Mehl		
380	Amaranth	Fuchsschwanz, Samen
381	Buchweizen	geschältes Korn
382	Buchweizengrütze	
383	Buchweizenmehl	Vollkornmehl
384	Dinkel	entspelzt, ganzes Korn
385	Dinkelmehl	Type 630
386	Dinkelmehl	Vollkornmehl
387	Gerste	entspelzt, ganzes Korn
388	Gerstengraupen	
389	Gerstengrütze	
390	Grünkern	Dinkel, Spelz
391	Grünkernmehl	
392	Hafer	entspelzt, ganzes Korn
393	Haferflocken	
394	Hafergrütze	
395	Hafermehl	
396	Hirse	geschältes Korn
397	Mais	ganzes Korn
398	Mais-Frühstücks-flocken	Cornflakes, ungesüßt

DE
AT
CH

399	Maismehl	
400	Quinoa	Reismelde
401	Reis	unpoliert
402	Reis	poliert
403	Reis	poliert, gekocht, abgetropft
404	Reismehl	
405	Roggen	ganzes Korn
406	Roggenmehl	Type 815
407	Roggenmehl	Type 997
408	Roggenmehl	Type 1150
409	Roggenmehl	Type 1370
410	Roggenschrot	Type 1800
411	Sorghum	Mohrenhirse, Kaffernkorn
412	Triticale	
413	Weizen	ganzes Korn
414	Weizengrieß	
415	Weizenmehl	Type 405
416	Weizenmehl	Type 550
417	Weizenmehl	Type 630
418	Weizenmehl	Type 812
419	Weizenmehl	Type 1050
420	Weizenmehl	Type 1700
421	Weizenkeime	
422	Weizenkleie	Speisekleie
423	Paniermehl	
Brot und Brötchen		
424	Brötchen	Semmeln
425	Grahambrot	Weizenschrotbrot
426	Knäckebrot	
427	Pumpernickel	
428	Roggenbrot	
429	Roggenmischbrot	
430	Roggenmischbrot	mit Weizenkleie
431	Roggenvollkornbrot	
432	Weizen (mehl) brot	Weißbrot
433	Weizenmischbrot	
434	Weizentoastbrot	
435	Weizenvollkornbrot	
Gebäck/Teigwaren		
436	Eierteigwaren	Nudeln, Makkaroni, Spaghetti etc.
437	Eierteigwaren	Nudeln, gekocht, abgetropft
438	Keks	Butterkeks, Hartkeks
439	Salzstangen	Salzbrezeln, als Dauergebäck
440	Stollen	Weihnachts-, Rum-, Orange-, Kaffee-Stollen etc.
441	Tortenboden	
442	Zwieback	eifrei
443	Butterkuchen	Hefeteig
444	Käsekuchen	aus Mürbeteig
445	Blätterteig	Rohrprodukt
446	Käsegebäck	
Stärken		
447	Kartoffelstärke	
448	Maisstärke	
449	Reisstärke	
450	Tapiokastärke	
451	Weizenstärke	
452	Puddingpulver	

Gemüse		
Knollen- und Wurzelgewächse		
453	Batate	Süßkartoffel
454	Cassave	Knolle, Maniok, Tapioka
455	Fenchel	Knolle
456	Kartoffel	
457	Kartoffel	gekocht, mit Schale
458	Kartoffel	gebacken, mit Schale
459	Kartoffelflocken	Kartoffelpüree, Trockenprodukt
460	Kartoffelknödel	Kartoffelklöße, gekocht, Trocken-produkt
461	Kartoffelknödel	Kartoffelklösse, roh, Trocken-produkt
462	Kartoffelkroketten	Trockenprodukt
463	Kartoffelpuffer	Reibekuchen, Trockenprodukt
464	Kartoffelscheiben	Kartoffelchips, ölgeröstet, gesalzen
465	Kartoffelstäbchen	Kartoffelsticks, ölgeröstet, gesalzen
466	Kartoffelsuppe	Trockenprodukt
467	Pommes frites	verzehrfertig, ungesalzen
468	Kohlrabi	
469	Kohlrübe	Steckrübe, Wrucke, Dotsche
470	Meerrettich	
471	Möhre	Karotte, Mohrrübe
472	Möhre	gekocht, abgetropft
473	Möhre	getrocknet
474	Möhre	in Dosen
475	Möhrensaft	Karottensaft
476	Pastinake	
477	Petersilie	Wurzelpetersilie
478	Radieschen	
479	Rettich	
480	Rote Rübe	Rote Beete
481	Rote-Rüben-Saft	
482	Schwarzwurzel	
483	Schwarzwurzel	gekocht, abge-tropft
484	Sellerie	Knolle
485	Taro	Wasserbrot-wurzel
486	Topinambur	Erdartischocke
487	Weiße Rübe	Wasserrübe, Herbstrübe
488	Yamswurzel	Knolle
Kohl, Sprossen, sonstiges Gemüse		
489	Artischocke	
490	Bambussprossen	
491	Bleichsellerie	
492	Blumenkohl	
493	Blumenkohl	gekocht, abgetropft
494	Broccoli	
495	Broccoli	gekocht, abgetropft
496	Brunnenkresse	
497	Chicoree	
498	Chinakohl	

499	Endivie	Escariol
500	Erbsensprossen	
501	Feldsalat	Rapunzel
502	Fenchel	Blatt, Bologneser Fenchel
503	Gartenkresse	
504	Grünkohl	Braunkohl
505	Knoblauch	
506	Kopfsalat	
507	Linsensprossen	
508	Löwenzahn-blätter	
509	Mangold	
510	Mung-bohnensprossen	Mungbohnen-keime
511	Petersilie	Blatt
512	Porree	Lauch
513	Portulak	
514	Rhabarber	
515	Rosenkohl	
516	Rosenkohl	gekocht, abgetropft
517	Rotkohl	Blaukraut
518	Sauerkraut	abgetropft
519	Schnittlauch	
520	Sojasprossen	
521	Spargel	
522	Spargel	gekocht, abgetropft
523	Spargel	in Dosen
524	Spinat	
525	Spinat	gekocht, abgetropft
526	Spinat	in Dosen
527	Spinatsaft	
528	Weißkohl	Weißkraut
529	Wirsingkohl	Savoyerkohl
530	Zwiebel	
531	Zwiebel	getrocknet
Fruchtgemüse		
532	Aubergine	Eierfrucht
533	Bohnen	Schnittbohnen, grün
534	Bohnen	Schnittbohnen, grün, in Dosen
535	Bohnen	Brech- oder Schnittbohnen, grün, getrocknet
536	Gurke	
537	Gurke	Salzgurken, Salzdillgurken, milchsauer
538	Kürbis	
539	Paprikafrüchte	Paprikaschote
540	Squash	
541	Tomate	
542	Tomaten	in Dosen
543	Tomatenmark	
544	Tomatensaft	Handelsware
545	Zucchini	Sommer-Squash
546	Zuckermais	Speisemais
Wilde Kräuter/wildes Gemüse		
547	Barbarakraut	Blatt, Winterkresse
548	Bärlauch	Blatt
549	Breitwegerich	Blatt
550	Franzosenkraut	behaart, Triebspitzen
551	Große Brennnessel	Blatt
552	Gartenmelde	Blatt

553	Giersch	Blatt, Geißfuß
554	Große Klette	Blatt
555	Gundermann	Blatt
556	Guter Heinrich	Blatt
557	Echter Kümmel	Blatt
558	Echter Kümmel	Wurzel
559	Wilde Malve	Blatt
560	Rucola	
561	Sauerampfer	Blatt
562	Spitzwegerich	Blatt
563	Weiße Taubnessel	Blatt
564	Vogelmiere	Blatt
565	Wiesenbocksbart	Blatt
566	Wiesenknöterich	Blatt
Hülsenfrüchte/Ölsamen		
567	Augenbohne	Kuhbohne, Samen, trocken
568	Bohne	Gartenbohne, Samen, weiß, trocken
569	Bohnen	Samen, weiß, gekocht
570	Erbse	Schote und Samen, grün
571	Erbsen	Samen, grün, gekocht, abgetropft
572	Erbsen	Samen, grün, in Dosen
573	Erbse	Samen, trocken
574	Goabohne	Flügel-, Manila-, Prinzeßb., Samen, trocken
575	Kichererbse	Samen, grün
576	Kichererbse	Samen, trocken
577	Lein	Leinsamen
578	Limabohne	Mondbohne, Butterbohne, Samen, trocken
579	Linse	Samen, trocken
580	Linsen	Samen, gekocht
581	Mohn	Schlafmohn, Samen, trocken
582	Mungbohne	Samen, trocken
583	Sesam	Samen, trocken
584	Sojabohne	Samen, trocken
585	Sojamehl	Vollfett
586	Soja-Milch	
587	Sonnenblume	Samen, trocken
588	Sonnenblumen-kernmehl	
589	Straucherbse	Erbsenbohne, Taubenerbse, Samen, trocken
590	Tofu	
591	Urdbohne	Mungobohne, Samen, trocken
Pilze		
592	Austernpilz	Austernseitling
593	Birkenpilz	
594	Butterpilz	
595	Champignon	Zuchtchampignon
596	Champignons	in Dosen
597	Hallimasch	
598	Morchel	Speisemorchel
599	Pfifferling	Rehling
600	Pfifferlinge	in Dosen
601	Pfifferling	getrocknet
602	Reizker	
603	Rotkappe	

DE
AT
CH

604	Steinpilz	
605	Steinpilz	getrocknet
606	Trüffel	
Früchte		
Kernobst		
607	Apfel	
608	Apfel	getrocknet
609	Apfelmus	
610	Birne	
611	Birnen	in Dosen
612	Quitte	
Steinobst		
613	Aprikose	
614	Aprikose	getrocknet
615	Aprikose	in Dosen
616	Kirsche	sauer
617	Kirsche	süß
618	Kirschen	süß, in Dosen
619	Mirabelle	
620	Pfirsich	
621	Pfirsich	getrocknet
622	Pfirsiche	in Dosen
623	Pflaume	
624	Pflaume	getrocknet
625	Pflaumen	in Dosen
626	Reineclaude	
Beeren		
627	Boysenbeere	
628	Brombeere	
629	Erdbeere	
630	Erdbeeren	in Dosen
631	Heidelbeere	Blaubeere, Bickbeere
632	Heidelbeeren	in Dosen
633	Heidelbeeren	Dunstheidel-, Dunstblaubeeren, in Dosen, ohne Zuckerzusatz
634	Himbeere	
635	Himbeeren	in Dosen
636	Johannisbeere	rot
637	Johannisbeere	schwarz
638	Johannisbeere	weiß
639	Moosbeere	Torfbeere
640	Preiselbeere	Kronsbeere
641	Preiselbeeren	in Dosen
642	Preiselbeeren	in Dosen, ohne zuckerzusatz, Dunstpreisel-beeren
643	Stachelbeere	
644	Weintraube	Weinbeere
645	Weintraube	Weinbeere, getrocknet, Rosine
646	Ebereschenfrucht	Vogelbeere, süß
647	Hagebutte	
648	Holunderbeere	schwarz
649	Kornelkirsche	Dürlitze
650	Sanddornbeere	
651	Schlehe	Schwarzdorn-beere
Exotische Früchte		
652	Acerola	Westindische Kirsche
653	Akee	Akipflaume, Akinuss
654	Ananas	
655	Ananas	in Dosen
656	Apfelsine	Orange
657	Avocado	

658	Banane	
659	Baumtomate	Tamarillo
660	Brotfrucht	
661	Carissa	Natal Pflaume
662	Cashew-Apfel	- Birne
663	Chayote	Schuschu
664	Cherimoya	
665	Dattel	getrocknet
666	Durian	
667	Feige	
668	Feige	getrocknet
669	Granatapfel	
670	Grapefruit	
671	Guave	Guajave
672	Jabotikaba	
673	Jackfrucht	
674	Japanische Mispel	Wollmispel, Loquate
675	Jujube	Chinesische Dattel, indische Brustbeere
676	Kaki	Kakipflaume, chinesische Quitte, japanische Persimone
677	Kapstachelbeere	Physalisfrucht, Ananaskische
678	Karambole	Sternfrucht, Baumstachelbeere
679	Kiwi	Chinesische Stachelbeere
680	Kumquat	Zwergpomeranze, Kinoto
681	Limone, Limette	
682	Litschi	Litschipflaume, chinesische Haselnuss
683	Longan	Drachenauge
684	Mammey-Apfel	Mammiapfel
685	Mandarine	
686	Mango	
687	Mangostane	
688	Naranjilla	Lulo, Quito-Orange
689	Okra	Gombo, Eibisch
690	Olive	grün, mariniert
691	Opuntie	Kaktusbirne, Kaktusfeige, Kaktusapfel
692	Papaya	Baummelone, Mammao
693	Passionsfrucht	Purpurgrenadilla
694	Rambutan	
695	Rosenapfel	Jambose
696	Sapodille	Breiapfel
697	Sapote	
698	Tamarinde	Sauerdattel
699	Wasserkastanie	Sumpfsimse, süß
700	Wassermelone	
701	Zitrone	
702	Zuckermelone	Honigmelone
Nüsse		
703	Cashewnuss	Kaschunuss, indische Mandel, Acajounuss
704	Edelkastanie	Marone
705	Erdnuss	
706	Erdnuss	geröstet
707	Haselnuss	
708	Kokosnuss	
709	Kolanuss	
710	Macadamianuss	Australnuss

DE
AT
CH

711	Mandel	süß
712	Paranuss	
713	Pekannuss	
714	Pistazie	Grüne Mandel, Pistazien-Mandel
715	Walnuss	
Säfte und Sirup		
716	Ananassaft	in Dosen
717	Apfelsaft	Handelsware
718	Apfelsinensaft	Orangensaft, frisch gepresst, Muttersaft
719	Apfelsinensaft	Orangensaft, ungesüßt, Handelsware
720	Apfelsinensaft	Orangendicksaft, Orangenkonzentrat
721	Grapefruitsaft	frisch gepresst, Muttersaft
722	Grapefruitsaft	Handelsware
723	Himbeersaft	frisch gepresst, Muttersaft
724	Himbeersirup	
725	Holunderbeersaft	Muttersaft
726	Johannisbeernektar	rot, Handelsware
727	Johannisbeernektar	schwarz, Handelsware
728	Kokosnussmilch	
729	Mandarinensaft	frisch gepresst, Muttersaft
730	Passionsfruchtsaft	frisch, Muttersaft
731	Sanddornbeerensaft	
732	Sauerkirschsaft	Muttersaft
733	Traubensaft	Handelsware
734	Zitronensaft	frisch gepresst, Direktsaft
Marmeladen/Gelee		
735	Apfelgelee	
736	Apfelsinenkonfitüre	Orangenkonfitüre
737	Aprikosenkonfitüre	
738	Brombeerkonfitüre	
739	Erdbeerkonfitüre	
740	Hagebuttenmarmelade	
741	Heidelbeerkonfitüre	
742	Himbeergelee	
743	Himbeerkonfitüre	
744	Johannisbeergelee	rot
745	Johannisbeerkonfitüre	rot
746	Kirschkonfitüre	
747	Pflaumenkonfitüre	Zwetschgenkonfitüre
748	Pflaumenmus	
749	Quittengelee	
750	Quittenkonfitüre	
Honig/Zucker/Süßigkeiten		
751	Honig	Blütenhonig
752	Invertzuckercreme	Kunsthonig
753	Zucker	Rohzucker, Rübenzucker
754	Rohzucker	aus Zuckerrohr, brauner Zucker

755	Rohzucker	aus Zuckerrüben, brauner Zucker
756	Fondant	
757	Marzipan	
758	Nuss-Nougatcreme	
759	Eiscreme	
760	Fruchteis	
Alkoholische Getränke		
761	Alkoholfreies Bier	Schankbier, deutsch
762	Nährbier	
763	Pilsener Lagerbier	normales Bier, deutsch
764	Vollbier	dunkel
765	Vollbier	hell
766	Weißbier	
767	Apfelwein	
768	Rotwein	leichte Qualität
769	Rotwein	schwere Qualität
770	Sekt	weiß, Deutscher Schaumwein
771	Weißwein	mittlere Qualität
772	Weinbrand	
773	Whisky	
774	Eierlikör	
775	Kölsch	
776	Wodka	
777	Rum	
778	Klarer Korn	32 Vol.-%
Alkoholfreie Getränke		
779	Cola-Getränke	
780	Malzgetränke	

Kakao/Schokolade		
781	Kakaopulver	schwach entölt
782	Schokolade	milchfrei, min. 40% Kakaomasse
783	Schokolade	Milchschokolade
Kaffee/Tee		
784	Kaffee	grün, Rohkaffee
785	Kaffee	geröstet
786	Kaffee-Extrakt-Pulver	Instant-Kaffee
787	Zichorienkaffee	
788	Tee	Schwarzer Tee
Hefe		
789	Bäckerhefe	gepresst
790	Bierhefe	getrocknet
Würzzusätze		
791	Suppenwürfel	
792	Essig	
793	Maggiwürze	
794	Senf	
795	Meerrettichsauce	
796	Sauce Hollandaise	
797	Senf	süß
Mayonnaise		
798	Mayonnaise*	fettreich
799	Salatmayonnaise	50% Fett

DE
AT
CH

Eigene Codes		
800		
801		
802		
803		
804		
805		
806		
807		
808		
809		
810		
811		
812		
813		
814		
815		
816		
817		
818		
819		
820		
821		
822		
823		
824		
825		
826		
827		
828		
829		
830		
831		
832		

833		
834		
835		
836		
837		
838		
839		
840		
841		
842		
843		
844		
845		
846		
847		
848		
849		
850		
851		
852		
853		
854		
855		
856		
857		
858		
859		
860		
861		
862		
863		
864		
865		
866		

867		
868		
869		
870		
871		
872		
873		
874		
875		
876		
877		
878		
879		
880		
881		
882		
883		
884		
885		
886		
887		
888		
889		
890		
891		
892		
893		
894		
895		
896		
897		
898		
899		
900		

901		
902		
903		
904		
905		
906		
907		
908		
909		
910		
911		
912		
913		
914		
915		
916		
917		
918		
919		
920		
921		
922		
923		
924		
925		
926		
927		
928		
929		
930		
931		
932		
933		
934		

935		
936		
937		
938		
939		
940		
941		
942		
943		
944		
945		
946		
947		
948		
949		
950		
951		
952		
953		
954		
955		
956		
957		
958		
959		
960		
961		
962		
963		
964		
965		
966		
967		
968		

969		
970		
971		
972		
973		
974		
975		
976		
977		
978		
979		
980		
981		
982		
983		
984		
985		
986		
987		
988		
989		
990		
991		
992		
993		
994		
995		
996		
997		
998		
999		

Index

Introduction 72
Copyright 72
Limited liability 72

Intended use 72

Items supplied / Transport inspection 73
Disposal of the packaging 73

Operating Elements 74

Technical data 75

Warnings 75
Safety 75
Basic Safety Instructions 76
Interaction with batteries 77

Initial use 78
Setup 78

Operation 78
Weighing items 78
Weighing additional items (tare) 79
Display nutrient and energy values 79
Switching the scale off 80
Saving a measurement 80
Display added measurement values 81
Delete saved measurement values 81
Saving own codes 81

Cleaning and Care 83

Troubleshooting 83

Disposal 84

Warranty and Service 85

Importer 85

Food codes 86

GB

Introduction

GB

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have clearly decided in favour of a quality product. These operating instructions are a part of this product. They contain important information in regard to safety, use and disposal. Before using the product, familiarise yourself with all of these operating and safety instructions. Use the product only as described and only for the specified areas of application. In addition, pass these documents on, together with the product, to any future owner.

Copyright

This documentation is copyright protected.

All rights including those of photographic reproduction, duplication and distribution by means of particular methods (for example data processing, data carriers and data networks), wholly or partially as well as substantive and technical changes are reserved.

Limited liability

All technical information, data and directions for operation contained in these operating instructions correspond to the latest status at the time of printing and, to the best of our knowledge, also take into account all of our previous experiences and awarenesses.

No claims can be derived from the details, illustrations and descriptions in these instructions.

The manufacturer assumes no responsibility for damage caused by failure to observe the instructions, improper use, inappropriate repairs, making unauthorized changes or for using unapproved replacement parts.

Intended use

This appliance is intended only for the weighing of food and nutrition monitoring.
It is intended for domestic use only.
Do not use this appliance commercially!

This appliance is not intended for any other use or for uses beyond those mentioned.

⚠ WARNING

Risks from unintended use!

Risks can be presented by the appliance if used for unintended purposes and/or other types of use.

- ► Use the appliance exclusively for its intended purposes.
- ► Observe the procedures described in these operating instructions.

Claims of any kind for damage resulting from unintended use will not be accepted.

The operator alone bears liability.

Items supplied / Transport inspection

⚠ WARNING

Risk of suffocation!

- ► Packaging material should not be used as a play thing. There is a risk of suffocation!

The appliance is delivered with the following components as standard:

- Nutrition Scale
- 1 x Button battery, 3V, CR2032
- Operating instructions

NOTICE

- ► Check the contents to make sure everything is there and for visible damage.
- ► If the contents are not complete or are damaged due to defective packaging or transportation, contact the Service Hotline.

Disposal of the packaging

The packaging protects the appliance from transport damage. The packaging materials are selected from the point of view of their environmental friendliness and disposal technology and are therefore recyclable.

The return of packaging to the material circulation saves raw materials and reduces waste volumes. Dispose of packaging material that is no longer needed according to the regionally established regulations.

NOTICE

- ► If possible preserve the appliance's original packaging during the warranty period so that in the case of a warranty claim you can package the appliance properly for return.

Operating Elements

GB

❶ Weighing plate

❷ Battery compartment

❸ Display

❹ Button [M+ ↵]
Input confirmation to save the measured values

❺ Button [MR ▪]
To display the added measured values
Comma-sign for the self-saved nutritional values

❻ Button [MC C]
To delete the saved data or the previously entered food code

❼ Number buttons
To enter the nutritional values of the food codes

❽ Function buttons:

[ON/OFF TARE]	Switch on and off / Tara function (Nil setting)
[BE]	Bread units
	shows the carbohydrate content in grammes (g)
	shows the fat content in grammes (g)
	shows the protein content in grammes (g)
[Chol]	shows the cholesterol content in milligrammes (mg)
[Code]	shows the weight in grams (g)/kilogramme (kg) or ounces (oz)/pound (lb) to save ones own foodstuffs
[kcal kJ]	Switch between the units kcal and kJ

❾ Unit switch
For setting the desired units of weight (g/kg or oz/lb)

Technical data

Power supply	1x Button battery CR2032 ⎓ 1 x 3 V Lithium batteries
max. Loading	5 kg 11 lb : 0.4 oz
min. Loading	2 g 0.1 oz
Indicator in 1 g - / 0.05 oz - steps	

Warnings

In the existing operation instructions the following warnings are used:

⚠ WARNING

A warning of this danger level signifies a possible dangerous situation.

If the dangerous situation is not avoided it can lead to injuries.

► The directives in this warning are there to avoid personal injuries.

IMPORTANT

A warning of this danger level signifies possible property damage.

If the situation is not avoided it can lead to property damage.

► The directives in this warning are there to avoid property damage.

NOTICE

► A notice signifies additional information that assists in the handling of the appliance.

Safety

In this chapter you receive important safety information regarding handling of the appliance.

This appliance complies with the statutory safety regulations. Incorrect usage can, however, lead to personal injury and property damage.

GB

⚠ WARNING

NEVER take medications (e.g. the dispensing of insulin) solely on the basis of nutritional values given by this nutrition analysis scale!

Reinforce your knowledge of the values given by, for example, referring to literature on the subject. In this way, possible aberrances of the food nutritional values can be avoided with the reference values saved in the appliance.

► Otherwise, it may lead to incorrect dosages of medications! If in any doubt, seek medical advice!

Basic Safety Instructions

For safe handling of the appliance observe the following safety information:

⚠ WARNING - RISK OF INJURY!

- Before use check the appliance for visible external damage. Do not take into use an appliance that is damaged or has fallen down.
- This device may be used by children aged 8 over and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided that they are under supervision or have been told how to use the device safely and are aware of the potential risks. Children must not play with the device. Cleaning and user maintenance tasks must not be carried out by children unless they are supervised.
- Repairs should only be carried out by authorized specialist companies or by the customer service department. Incorrect repairs can result in significant dangers for the user. In addition warranty claims become void.

WARNING - PROPERTY DAMAGE

- Defective components may only be replaced with original replacement parts. Only by using original replacement parts can you guarantee that the safety requirements are complied with.

- Protect the appliance from moisture and liquid penetration.
- Do not place anything on the scale if it is not in use.
- Protect the scales from impacts, moisture, dust, chemicals, extremes of temperature and being too close to sources of heat (ovens, radiators).
- Do not press on the buttons with excessive force or sharp objects.
- Do not expose the appliance to high temperatures or strong electromagnetic fields (eg mobile phones).

NOTICE

► A repair to the appliance during the warranty period may only be carried out by a cutomer service department authorized by the manufacturer otherwise no additional warranty claims can be considered for subsequent damages.

Interaction with batteries

⚠ WARNING

Danger from improper use!

For safe handling of batteries observe the following safety instructions:

► Do not throw the batteries into a fire.

► Do not short circuit the batteries.

► Do not attempt to recharge the batteries.

► Regularly check the condition of the batteries. Leaking battery acid can cause permanent damage to the appliance. When handling a damaged or leaking battery special care should be taken. Danger from acid burns! Wear protective gloves.

► Store batteries in a place inaccessible to children. If one is swallowed seek immediate medical attention.

► If you do not intend to use the appliance for a long time, remove the batteries.

Initial use

- Remove all packaging materials from the appliance. Remove the protective foil from the display ❸.
- Open the battery compartment ❷ on the underside of the scales and remove the small plastic strips which are clamped between the batteries and the contacts. Close the battery compartment ❷ afterwards, such that the battery compartment cover audibly engages.
- The scale can display weights in g (grams) / kg (kilograms) or oz (ounces)/ lb (pounds). You can set the unit on the rear of the appliance. Press the unit switch ❾ on the rear of the device to change units. In these operating instructions, g (grams) is always the unit shown as an example.

GB

Setup

Place the scales on a level and heat-resistent surface. A firm standing is the prerequisite for correct measurement.

NOTICE

► This appliance is equipped with non-slip rubber feet. As furniture surfaces may be made of a variety of materials and are treated with many different types of cleaning agents, it cannot be completely ruled out that some substances contain ingredients which may corrode the rubber rests and soften them. If possible place an anti-slip material under the feet of the appliance.

Operation

Weighing items

1) Press the button ON/OFF/TARE ON/OFF TARE to switch the scales on.
The start display appears briefly, then "0 g" appears automatically.

IMPORTANT

Overloading or improper loading lead to irreparable damage to the appliance.

► NEVER place more than 5000 g (11 lb) on the weighing plate ❶.

► Do not place objects or foodstuffs on the display ❸ or on the buttons.

2) If you wish to weigh without the bowl/container, lay the item to be weighed on the weighing plate ❶. The weight will be indicated.
If you wish to weigh the item in a bowl / in a container, first place the empty bowl / the empty container onto the weighing plate ❶. Press the button ON/OFF/TARE [ON/OFF TARE]. The display ❸ indicates 0 g. Place the items to be weighed in the bowl/container. The weight of the items is shown.

Weighing additional items (tare)

To weigh in further amounts (e.g. flour and water for dough), you can set the scales back at "0 g".

■ If you wish to return the scales back to "0 g" after the first measurement so as to measure the next ingredient, press the button ON/OFF/TARE [ON/OFF TARE]. The display ❸ once again indicates "0 g" and "T" appears in the display ❸.

Display nutrient and energy values

1) Place the items to be weighed on the scales.
2) Find the appropriate code for the food to be weighed from the food list.
3) Enter in the 3-figure code with the number buttons ❼, e.g. 024. The display ❸ then indicates the code and the weight.

NOTICE

► If you make an error when putting in the codes, briefly press the button [MC C] ❻. The code will be deleted. Enter the code in once again.

4) To recall the nutritive and energy values, press the desired function button ❽. The required detail appears in the display ❸.
If no further buttons are pressed, after approx. 8 seconds the display changes back to the weighing mode and the weight is indicated. If you wish toswitch straight into the weighing mode, press the button [Code] The appliance indicates the weight.

NOTICE

► Should you press a function button ❽ (except [ON/OFF TARE], [Code]), although a code has not yet been entered, "Code" blinks in the display ❸ 3 times. In this case, enter in the desired code.

NOTICE

► Due to natural fluctuations in the energy and nutritional values, only approximate are possible.

Switching the scale off

To switch the scales off, press the button ON/OFF/TARE [ON/OFF TARE] for about 3 seconds. The scales switches itself off

or

wait for about 60 seconds after the last usage. The scales switches itself off automatically.

GB

Saving a measurement

You can save all indicated values of a foodstuff. The scales automatically adds together the values each saved measurement. Thus, for example, you can save your entire food values eaten in one day and recall them at the end of the day. The saved values are retained, even when you switch the scales off or change the batteries.

You have previously made a measurement and entered the code.

1) Press the save button [M+ ↵] ❹ to save the measurement. In the display ❸ appears “M”, the save location (e.g. 01) and the weight. M01 (or the last occupied space) is shown permanently on the display ❸.

NOTICE

► If you press the save button [M+ ↵] ❹ without having previously entered in a code, "Code" blinks 3 times in the display ❸. Then enter in the required code.

2) When you want to carry out and save the next measurement, press the save button [M+ ↵] ❹ once again. In the display ❸ the next save position (e.g. M02) appears.

3) To make further measurements, repeat the previously described steps.

NOTICE

► You can save up to 99 measurements (M99). When the memory is full, it no longer permits measurements to be saved. In this case, delete the saved data: press the button [MC C] ❻ continuously until the indication M99 (or the number of the last occupied memory space) extinguishes.

► If the nutritive value upper limit is reached with a memory input, "M" blinks in the display ❸ and no further measurements can be added.

Display added measurement values

You can retrieve the added measurement values at any time, for example, daily.

1) Press the button MR ❺.

In the display ❸ appears the sum sign, the number of occupied save locations and the added-up measurement values.

2) Using the function buttons ❽ (except ON/OFF/TARE ON/OFF TARE) switch between the nutrient and energy value.

NOTICE

► When the sum of the saved energy values exceeds 199999 kJ, or another nutritive or energy value is exceeded, the display ❸ indicates "E- - - - ".

After about 8 seconds, if no other buttons are pressed, the scales switches back to the weighing mode.

NOTICE

► If you press the button MR ❺ although no measured values have been saved, the indicator "NULL" appears in the display ❸.

Delete saved measurement values

When you wish to delete the saved measurement values, press the button MC C ❻ continuously until the number of the last occupied memory space extinguishes.

Saving own codes

On up to 200 memory slots you can save your own foods and their nutritional values, and give them a code number (codes 800 - 999). The values you input will each refer to 100 grams of food.
You can find the nutritional values of foods on their individual packaging or in specialist literature.

For this proceed as follows:

1) Press the button ON/OFF/TARE ON/OFF TARE to switch the scales on. The start display appears briefly, then "0 g" is indicated automatically.
2) Press the button Code for about 3 seconds until "Code 0" blinks in the display ❸.
3) Enter the desired code number, between 800 - 999, and then confirm it with the button M+ ↵ ❹.

GB

4) Now enter the nutritional value of the food:

NOTICE

► The following maximum values can be entered:

kcal Kilocalories	0 - 65534
Kj Kilojoules	0 - 65534
Chol Cholesterol	0.0 - 6553.4
BE Bread units	0.0 - 655.34
Carbohydrates	0.0 - 6553.4
Fats	0.0 - 6553.4
Protein	0.0 - 6553.4

– First, the display kcal blinks: enter the kilocalories and confirm the entry with the button M+ ❹.

– the display Kj blinks: enter the kilojoules and confirm the entry with the button M+ ❹.

– the display Chol blinks: enter the cholesterol content in milligrams and confirm the entry with the button M+ ❹.

– the display BE blinks: enter the bread units and confirm the entry with the button M+ ❹.
The bread units can be calculated from the carbohydrate value: Divide the carbohydrate value by "12".

– the display blinks: enter the carbohydrate content in grams and confirm the entry with the button M+ ❹.

– the display blinks: enter the fat content in grams and confirm the entry with the button M+ ❹.

– the display blinks: enter the the protein content in grams and confirm the entry with the button M+ ❹.

The display indicates "done" and the food is now saved under the selected code number with all of its nutritional values.

5) Repeat steps 3) - 4) if you want to enter more codes. Press the button Code when you want to finish the save process.

6) Enter the food in the appropriate field in the food tables of these operating instructions.

NOTICE

► You can also overwrite one of your previously saved codes, in that you simply reassign the code number and save the new nutritional values under this code.

Cleaning and Care

IMPORTANT

Ensure that no fluids can enter the scale!

This could irreparably damage the appliance.

Do not use abrasive or solvent cleaners.

These could damage the surfaces.

- Wipe the scale with a soft cloth moistened with mild soap suds.
- Clean the display ❸ only with a lightly moistened cloth and then wipe it dry with a lint-free towel.
- To clean the weighing plate ❶ carefully remove it, in that you pull it straight up. Clean the weighing plate ❶ in a mild soapy solution . Dry the weighing plate ❶ well before putting it back on the scale and firmly pressing it down.

Troubleshooting

In this chapter you will receive important information for malfunction localization and remedies. Observe the instructions in order to avoid danger and damage.

⚠ WARNING

Observe the following safety information to avoid danger and property damage:

► Repairs to electronic appliances may only be carried out by specialists who have been trained by the manufacturer. Considerable danger to the consumer and damage to the appliance can occur as a result of incorrect repairs.

GB

The following table will help with localizing and remedying minor malfunctions:

Display	Possible cause	Solution
In the display ❸ "L0" is indicated and the battery symbol appears	The battery is very weak.	Replace the battery.
No indicators in the display ❸.	The battery is discharged. The plastic strip in the battery compartment ❷ has not been removed.	Replace the battery. Remove the plastic strip from the battery compartment ❷.
In the display ❸ "0 - Ld" appears	The permitted maximum weight of 5 kg/ 11 lb is being exceeded.	Remove some weight from the scales.
In the display ❸ "NULL" appears when one tries to retrieve the saved values.	No values have been saved. The memory is empty.	First save some measured values.

NOTICE

► If you cannot resolve the problem with the above steps, please contact Customer Support.

Disposal

Disposal of the appliance

Do not dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the European directive 2012/19/EU.

Dispose of the appliance through an approved disposal centre or at your community waste facility. Observe the currently applicable regulations. In case of doubt, pleasecontact your waste disposal centre.

Disposing of the batteries / cells

Used batteries / cells may not be disposed of in household waste. Every consumer is legally obliged to dispose of batteries at a collection site in his community / city district or at a retail store. The purpose of this obligation is to ensure that batteries / cells are disposed of in a non-polluting manner. Only dispose of batteries / cells when they are fully discharged.

Warranty and Service

The warranty for this appliance is for 3 years from the date of purchase. The appliance has been manufactured with care and meticulously examined before delivery.

Please retain your receipt as proof of purchase. In the case of a warranty claim, please make contact by telephone with our Customer Service Department. Only in this way can a post-free despatch for your goods be assured.

NOTICE

- The warranty covers only claims for material and manufacturing defects, but not for transport damage, wearing parts or for damage to fragile components, e.g. buttons or batteries.

This product is for domestic use only and is not intended for commercial use. The warranty is void in the case of abusive and improper handling, use of force and internal tampering not carried out by our authorised service branch.

Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty. The warranty period is not extended by repairs made under the warranty. This applies also to replaced and repaired parts.

Damages and defects extant at the time of purchase must be reported immediately after unpacking, resp. no later than two days after the date of purchase.

Repairs made after the lapse of the warranty period are subject to charge.

(GB) **Service Great Britain**
Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.co.uk
IAN 93144

Hotline availability: Monday to Friday 08:00 - 20:00 (CET)

Importer

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Food codes

NOTICE

► Due to insufficient study results and deviating compositions of foods containing animal fats from different manufacturers, the cholesterol levels in some meat products are not stored in the balance and are thus displayed with „- -“. These foods are marked with a *.
In this case then please use the cholesterol levels given by the manufacturers.

GB

Milk		
000	Buffalo milk*	
001	Donkey milk*	
002	Human milk	Mothers milk
003	Pre-transitory human milk*	2.-3.days post-partum
004	Transitory human milk	Transitional milk 6 - 10 days post-partum
005	Camel milk*	
006	Cow milk	Full milk (raw milk, attested milk)
007	Cow milk	Consumption milk at least 3.5% Fat
008	Cow milk	low ft at least 1.5%, maximum 1.8% Fat
009	Cow milk	Skimmed milk (skim milk)
010	Cow milk	UHT
011	Cow milk	Sterilised milk
012	Sheeps milk*	
013	Mares milk*	
014	Goats milk	
Milk products		
015	Condensed milk	at least 7.5 % Fat
016	Condensed milk	at least. 10 % Fat
017	Condensed milk	sweetened
018	Condensed skimmed milk	sweetened
019	Dried whole milk	Whole milk powder
020	Dried skimmed milk	Skimmed milk powder
021	Cream	Coffee cream, coffee cream at least 10% fat
022	Cream	Whipping cream, whipping cream at least 30% fat
023	Cream, sour	Sour cream
024	Butter Milk	
025	Dried buttermilk	Buttermilk powder
026	Whey	Sweet
027	Dried whey	Whey powder
028	Yoghurt	at least 3.5 % fat
029	Yoghurt	low ft at least 1.5%, maximum 1.8% Fat
030	Yoghurt	skimmed maximum. 0.3% Fat
031	Fruit yoghurt	full fat
032	Fruit yoghurt	low fat
033	Fruit yoghurt	skimmed
034	Kefir	

Cheese / Quark		
035	Appenzeller cheese	20% FiDM
036	Appenzeller cheese	50% FiDM
037	Bel Paese cheese	
038	Brie	Cream brie 50% FiDM
039	Butter cheese	50% FiDM
040	Camembert	30% FiDM
041	Camembert	40% FiDM
042	Camembert	45% FiDM
043	Camembert	50% FiDM
044	Camembert	60% FiDM
045	Cheshire cheese	Cheddar cheese 50% FiDM
046	Cottage cheese	Cottage cheese
047	Edam	30% FiDM
048	Edam	40% FiDM
049	Edam	45% FiDM
050	Mushroom cheese	50% FiDM
051	Emmentaler	45% FiDM
052	Feta cheese	45% FiDM
053	Fresh cheese	Cream 50% FiDM
054	Fresh cheese	at least 60%, max. 85% FiDM
055	Gorgonzola	
056	Gouda	45% FiDM
057	Greyerzer	Gruyere cheese
058	Limburger	20% FiDM
059	Limburger	40% FiDM
060	Mozzarella	
061	Münster	45% FiDM
062	Münster	50% FiDM
063	Parmesan	36,6% FiDM
064	Provolone	
065	Ricotta cheese	
066	Romadur cheese	20% FiDM
067	Romadur cheese	30% FiDM
068	Romadur cheese	40% FiDM
069	Romadur cheese	45% FiDM
070	Romadur cheese	50% FiDM
071	Roquefort cheese*	
072	Sour milk cheese	Harzer-, Mainzer-, Hand-, Stangen cheese max. 10% FiDM
073	Schicht cheese	10% FiDM
074	Schicht cheese	20% FiDM
075	Schicht cheese	40% FiDM Cream schicht cheese
076	- Spreading cheese	45% FiDM
077	Processed cheese*	60% FiDM cream cheese
078	Farmer's cheese	skimmed
079	Farmer's cheese	20% FiDM
080	Farmer's cheese	40% FiDM Farmer's cheese with cream
081	Tilsiter	30% FiDM
082	Tilsiter	45% FiDM
Eggs		
083	Duck eggs*	Total egg content
084	Chicken egg	Total egg content
085	Chicken egg yolk	Liquid egg yolk

GB

086	Chicken egg white	Liquid egg white, Albumen
087	Chicken egg	Total egg content, dried, dried whole egg
088	Chicken egg yolk	dried, dried egg yolk
089	Chicken egg white	dried, dried egg white
Fats		
090	Butter	Sweet and sour cream butter
091	Butter oil	
092	Goose grease*	
093	Argan oil*	
094	Mutton tallow	Mutton fat, not unvented
095	Herring oil	
096	Chicken fat	
097	Hazelnut oil*	
098	Beef tallow	
099	Lard	
100	Cottonseed oil	Cotton seed oil, cottonseed oil, refined
101	Peanut oil	Arachis oil, refined
102	Illipo fat	
103	Cocoa butter	
104	Coconut oil	refined
105	Pumpkin seed oil	
106	Linseed oil	
107	Maize germ oil	Maize oil, refined
108	Poppy seed oil	
109	Olive oil	
110	Palm kernel oil	refined
111	Palm oil	
112	Rapeseed oil	Rapeseed oil, refined
113	Safflower oil	Distel oil, refined
114	Sesame oil	refined
115	Sheabutter	Karite fat
116	Soja oil	refined
117	Sunflower oil	refined
118	Grape seed oil	
119	Walnut oil	
120	Wheat germ oil	
121	Peanut paste	Peanut butter
122	half-fat milk	from branded butter
123	Margarine	Standard margarine
124	Margarine	Vegetable margarine
125	Margarine	Diet margarine
126	Margarine	Half-fat margarine
Meat		
127	Mutton	Muscle meat, fillet
128	Mutton*	Breast
129	Mutton*	Chuck, Shoulder
130	Mutton	Leg, Loin
131	Mutton*	Chop
132	Mutton*	Haunch
133	Mutton heart	
134	Mutton brain	
135	Mutton liver	
136	Mutton lung	
137	Mutton spleen*	

138	Mutton kidney	
139	Mutton tongue	
140	Lamb	pure muscle meat
141	Lamb	inter-muscular fat tissue
142	Lamb	subcutaneous fat tissue
143	Lamb	Breast
144	Lamb	Hip without bone
145	Lamb	Chop with fat
146	Lamb	Neck
147	Lamb	Flank
148	Lamb	Topside, boneless
149	Lamb	Back with no fat cover
150	Lamb	Shoulder, boneless
151	Lamb	Silverside, boneless
152	Veal	pure muscle meat
153	Veal	Breast
154	Veal	Chuck, Shoulder
155	Veal	Fillet
156	Veal	Throat and neck with bone
157	Veal	Shank with bone
158	Veal	Leg, loin, with bone
159	Veal	Saddle of veal, saddle steak with bone
160	Sweetbreads*	Thymus glands
161	Calfs ruffle*	Veal tripe, tripe
162	Calfs heart*	
163	Calf brain	
164	Calf liver	
165	Calfs lung*	
166	Calf spleen*	
167	Calf kidney	
168	Calf tongue*	
169	Beef	pure muscle meat
170	Beef	inter-muscular fat tissue
171	Beef	subcutaneous fat tissue
172	Beef	Breast, breast core
173	Beef	Chuck, Shoulder
174	Beef	Fillet
175	Beef	Prime rib, sirloin, rib, thick rib
176	Beef	Hip, rump
177	Beef	Collar, tongue piece, neck
178	Beef	Topside
179	Beef	Roastbeef, Loin
180	Beef	Silverside
181	Beef blood	
182	Beef heart	
183	Beef liver	
184	Beef lung	
185	Beef spleen*	
186	Beef kidney	
187	Beef tongue	
188	Pork	pure muscle meat
189	Pork	inter-muscular fat tissue
190	Pork	subcutaneous fat tissue
191	Pork	Belly
192	Pork	Chuck with crackling, knuckle, shoulder, shoulderblade

GB

193	Pork	Fillet
194	Pork	Hind shank, hind
195	Pork	Collar, neck ridge
196	Pork	Pork chop with bone
197	Pork	Topside, schnitzel meat
198	Pork fat*	Back bacon, fresh
199	Pork blood	
200	Pork heart	
201	Pork brain	
202	Pork liver	
203	Pork lung	
204	Pork spleen*	
205	Pork kidney	
206	Pork tongue	
207	Rabbit	Average with bone
208	Horsemeat*	Average
209	Goat	Average
210	Goat	Loin, muscle meat
Meat products (except cold cuts)		
211	Grisons meat*	Air-dried meat
212	Corned Beef*	American
213	Corned Beef*	German
214	Meat extract*	
215	Spam*	
216	Gelatine	Edible gelatine
217	Minced beef*	
218	Beef*	canned
219	Beef patty*	Tartare
220	Pork*	Tinned pork in its own juice
221	Pork	canned, rillettes
222	Pork*	Kassler
223	Minced pork*	
224	Pork-hams	cooked, cooked cured hams
225	Pork ham*	canned
226	Belly pork*	smoked
227	Pork fat*	streaked, breakfast bacon, Wammerl
Sausage		
228	Cabanossi	
229	Farmer sausage*	polish
230	Beer ham*	
231	Beer sausage*	
232	Boiling sausage*	
233	Cervelat*	
234	Tinned sausage*	Boiled sausages
235	Meatloaf*	Liver loaf
236	Sausage meat*	
237	Frankfurter	
238	Yellow sausage*	Brain sausage
239	Göttinger*	Blasen sausage
240	Smoked sausage*	
241	Veal sausage*	
242	Veal cheese*	
243	Calf liver sausage*	
244	Saveloys*	
245	Landjäger sausage*	
246	Liver paste*	
247	Liver sausage*	coarse
248	Liver sausage*	Home-style
249	Liver brawn*	
250	Lyoner sausage*	

251	Mettwurst sausage*	Braunschweig Mettwurst
252	Mettwurst sausage*	coarse
253	Mortadella*	
254	Bavarian veal sausage*	
255	Plockwurst sausage*	
256	Brawn*	Brawn
257	Brawn, red*	Head cheese, red
258	Brawn, white*	Head cheese, white
259	Regensburger sausage*	
260	Blood sausage*	Black pudding
261	Blood sausage*	Thüringen style
262	Salami*	German
263	Ham sausage*	fine
264	Pork frying sausage*	
265	Wiener sausage*	
266	Tongue sausage*	
Game		
267	Hare	Average
268	Venison	Average
269	Venison*	Leg, Loin
270	Venison*	Back
271	Wild boar meat	Average
Poultry		
272	Duck	Average
273	Pheasant*	Average, with skin, boneless
274	Goose	Average
275	Chicken	Roast chicken, Average
276	Chicken*	Soup chicken, Average
277	Chicken	Breast with skin
278	Chicken	Leg with skin, boneless
279	Chicken	Heart
280	Chicken	Liver
281	Dove	Average, with skin and bone
282	Turkey	adult animal, average, with skin
283	Turkey*	young animal, average, with skin
284	Turkey	Breast without skin
285	Turkey	Leg, drumstick, without skin and bones
286	Quail*	Average, without skin and boneless
Fish (Saltwater)		
287	Anglerfish	Monkfish
288	Blue ling*	
289	Butter mackerel*	
290	Dorade royal	Sea bream
291	Dogfish	Thorn fish
292	Flounder	
293	Grenadier*	
294	Halibut	White halibut
295	Black halibut*	Greenland halibut
296	Herring	Atlantic
297	Herring	Baltic herring
298	Herring milk*	Gonads, male

GB

299	Herring roe*	Gonads, female
300	John Dory*	Peterfish
301	Cod	Rock salmon
302	Catfish	Wolffish
303	Common dab*	
304	Coalfish, stone coalfish	Pollack
305	Ling*	
306	Lemon sole*	
307	Lumb	Cusk
308	Mackerel	
309	Grey mullet	
310	Red mullet*	
311	Skate*	
312	Ocean perch	Gold perch
313	Witch flounder	Dog flounder
314	Anchovy*	
315	Sardine*	
316	Shellfish	
317	Plaice	
318	Swordfish	
319	Hake*	Europa
320	Alaska pollack*	
321	Common sole	
322	Sprats*	
323	Turbot	
324	Smelt	
325	Horse mackerel*	Shield mackerel
326	Sturgeon*	
327	Tuna*	

Fish (Freshwater)		
328	Eel	
329	Bass, perch	River perch
330	Bream*	Common bream, Blei
331	Trout	Brook trout, rainbow trout
332	Pike	
333	Carp	
334	Salmon	
335	Whitefish*	Maraene, Felchen
336	Tench*	
337	Catfish	Sheatfish
338	Pike-Perch*	
Shellfish / Molluscs		
339	Oyster	
340	Shrimp, crab	Garnet, North Sea shrimp
341	Lobster	
342	Crab	Crayfish
343	Krill*	Antarctic
344	Langouste	
345	Mussel	Blue or stake mussel
346	Atlantic scallop	Scallop
347	Ormer*	Abalone
348	Turtle*	
349	Ham mussel	Clam
350	Cuttlefish	
351	Roman snail*	

Fish products		
352	Eel*	smoked
353	Pickled herring	
354	Kippers	
355	Flounder*	smoked
356	Black halibut*	smoked
357	Herring*	in jelly
358	Herring*	marinated Bismarck herring
359	Catfish*	Wolffish, smoked
360	Caviar	genuine, sturgeon caviar
361	Caviar substitute*	German caviar
362	Stockfish*	
363	Crabmeat*	canned
364	Salmon*	Tinned salmon
365	Salmon*	Salmon, in oil
366	Mackerel*	smoked
367	Young salted herring*	
368	Ocean perch*	smoked
369	Salt herring*	
370	Sardines	in oil
371	Shellfish*	smoked
372	Smoked dogfish*	
373	Dogfish*	smoked parts of the spiny dogfish
374	Pollack*	smoked
375	Pollack*	in oil, salmon substitute
376	Sprats*	smoked
377	Stockfisch*	
378	Tuna	in oil
379	Fish fingers	

Cereals		
Cereals and Flour		
380	Amaranth	Foxtail, seeds
381	Buckwheat	shelled corn
382	Buckwheat groats	
383	Buckwheat flour	Wholemeal flour
384	Spelt	husked, whole grain
385	Spelt flour	Type 630
386	Spelt flour	Wholemeal flour
387	Barley	husked, whole grain
388	Pearl barley	
389	Barley groats	
390	Green corn	Spelt, spelt wheat
391	Green corn flour	
392	Oats	husked, whole grain
393	Crushed hulled oats	
394	Oat groats	
395	Oatmeal	
396	Millet	shelled corn
397	Maize	whole grain
398	Maize breakfast cereals	Cornflakes, unsweetened
399	Cornflour	
400	Quinoa	Inca rice
401	Rice	unpolished
402	Rice	polished
403	Rice	polished, cooked, drained
404	Ground rice	
405	Rye	whole grain
406	Rye	Type 815
407	Rye	Type 997

GB

GB

408	Rye	Type 1150
409	Rye	Type 1370
410	Rye meal	Type 1800
411	Sorghum	Moor millet, kaffir corn
412	Triticale	
413	Wheat	whole grain
414	Wheat semolina	
415	- Plain wheat	Type 405
416	- Plain wheat	Type 550
417	- Plain wheat	Type 630
418	- Plain wheat	Type 812
419	- Plain wheat	Type 1050
420	- Plain wheat	Type 1700
421	Wheat germ	
422	Wheat bran	Edible bran
423	Bread crumbs	
Bread and Rolls		
424	Rolls	Buns
425	Graham bread	Wheat groats bread
426	Crisp bread	
427	Pumpernickel	
428	Rye bread	
429	Rye mixed bread	
430	Rye mixed bread	with wheat bran
431	Rye whole grain bread	
432	Wheat (flour) bread	French
433	Wheat mixed bread	
434	Wheat toast bread	
435	Wheat whole-meal bread	

Biscuits/Pastries		
436	Egg pasta products	Noodles, macaroni, spaghetti, etc.
437	Egg pasta products	Noodles, cooked, drained
438	Biscuits	Butter Biscuits, hard biscuits
439	Salted sticks	Pretzels, as permanent pastries
440	Fruitcake	Christmas, rum, orange, coffee fruitcakes etc.
441	Cake base	
442	Zwieback	eggfree
443	Butter cake	Yeast dough
444	cheesecake	made of short pastry
445	Flaky pastry	Tube product
446	cheese biscuits	
Starches		
447	Potato starch	
448	Cornstarch	
449	Rice starch	
450	Tapioca starch	
451	Wheat starch	
452	Pudding powder	
Vegetables		
Tubers and root crops		
453	Batate	Sweet potato
454	Cassave	Yuca, Manioc, Tapioca
455	Fennel	Tuber
456	Potato	
457	Potato	boiled, with skin

458	Potato	baked, with skin
459	Potato flakes	Mashed potatoes, dry product
460	Potato dumplings	Potato dumplings, cooked, dry product
461	Potato dumplings	Potato dumplings, raw, dry product
462	Potato croquettes	dry product
463	Potato fritters	Potato pancakes, dry product
464	Potato slices	Potato crisps, oil roasted, salted
465	Potato strips	Potato sticks, oil roasted, salted
466	Potato soup	dry product
467	Crisps	ready to eat, unsalted
468	Kohlrabi	
469	Swede	Turnip, Rutabaga, Dotsche
470	Horseradish	
471	Carrot	Carrot, carrot
472	Carrot	cooked, drained
473	Carrot	dried
474	Carrot	canned
475	Carrot juice	carrot juice
476	Parsnip	
477	Parsley	Parsley root
478	Radish	
479	White radish	
480	Red beet	Beetroot
481	Beetroot juice	
482	Scorzonera	
483	Scorzonera	cooked, drained
484	Celeriac	Tuber
485	Taro	Water bread root
486	Topinambur	Jerusalem artichoke
487	White turnip	Water turnip, autumn turnip
488	Yam	Tuber
Cabbage, sprouts, other vegetables		
489	Artichoke	
490	Bamboo shoots	
491	Ribbed celery	
492	Cauliflower	
493	Cauliflower	cooked, drained
494	Broccoli	
495	Broccoli	cooked, drained
496	Watercress	
497	Chicory	
498	Chinese cabbage	
499	Endive	Escariol
500	Pea sprouts	
501	Lamb's lettuce	Corn salad
502	Fennel	L eaf, Bolognese Fennel
503	Garden cress	
504	Kale	Borecole
505	Garlic	
506	Lettuce	
507	Lentil sprouts	
508	Dandelion leaves	
509	Chard	
510	Mung bean sprouts	Mung bean shoots
511	Parsley	Leaf
512	Leek	- Leek
513	Portulaca	
514	Rhubarb	

GB

515	Brussels sprouts	
516	Brussels sprouts	cooked, drained
517	Red cabbage	blue cabbage
518	Sauerkraut	drained
519	Chive	
520	Soybean sprouts	
521	Asparagus	
522	Asparagus	cooked, drained
523	Asparagus	canned
524	Spinach	
525	Spinach	cooked, drained
526	Spinach	canned
527	Spinach juice	
528	White cabbage	Cabbage
529	Savoy cabbage	Cabbage
530	Onion	
531	Onion	dried
Fruit vegetables		
532	Aubergine	Eggplant
533	Beans	Runner beans, green
534	Beans	Runner beans, green, canned
535	Beans	French or cutting beans, green, dried
536	Cucumber	
537	Cucumber	Pickled gherkins, salt-dill pickles, lactic acid
538	Pumpkin	
539	Paprica fruit	Paprica pods
540	Squash	
541	Tomato	
542	Tomato	canned
543	Tomato puree	
544	Tomato juice	commercial product
545	Zucchini	Summer-Squash
546	Sweet corn	Edible sweet corn
Wild herbs / wild vegetables		
547	Barbaramarion herb	Leaf, winter cress
548	Wild garlic	Leaf
549	Common plantain	Leaf
550	French herb	hairy, shoot tips
551	Stinging nettle	Leaf
552	Garden orache	Leaf
553	Goutweed	Leaf, goutweed
554	Great Burdock	Leaf
555	Ground ivy	Leaf
556	Good Henry	Leaf
557	True caraway	Leaf
558	True caraway	Root
559	Wild Mallow	Leaf
560	Arugula	
561	Sorrel	Leaf
562	Plantain	Leaf
563	White Deaf Nettle	Leaf
564	Chickweed	Leaf
565	Meadow Salsify	Leaf
566	Wiesenknöterich	Leaf
Legumes / Oilseeds		
567	Boxer beans	Cowpea, seeds, dry
568	Beans	Garden beans, seeds, white, dry

569	Beans	Seeds, white, cooked
570	Peas	Pod and seeds, green
571	Peas	Seeds, green, cooked, drained
572	Peas	Seeds, green, canned
573	Peas	Seeds, dry
574	Goa beans	Wing, Manila, Princess, seeds, dry
575	Garbanzo beans	Seeds, green
576	Garbanzo beans	Seeds, dry
577	Flax	Flaxseed
578	Lima beans	Moon beans, butter beans, seeds, dry
579	Lentil	Seeds, dry
580	Lentils	Seeds, cooked
581	Poppy	Opium poppies seeds, dry
582	Mung beans	Seeds, dry
583	Sesame	Seeds, dry
584	Soybeans	Seeds, dry
585	Soy flour	full fat
586	Soy-milk	
587	Sunflower	Seeds, dry
588	Sunflower seed flour	
589	Pigeonpeas	Pea beans, pigeon peas, seeds, dry
590	Tofu	
591	Urd beans	Mung beans, seeds, dry

Mushrooms		
592	Oyster mushroom	Oyster mushrooms
593	Birch fungus	
594	Butter mushroom	
595	Mushrooms	Cultivated mushroom
596	Mushrooms	canned
597	Honey mushrooms	
598	Morel	Edible morel
599	Chanterelle	Rehling
600	Chanterelles	canned
601	Chanterelle	dried
602	Saffron milk cap	
603	Bolete	
604	Porcini mushrooms	
605	Porcini mushrooms	dried
606	Truffle	
Fruits		
Stone fruit		
607	Apple	
608	Apple	dried
609	Apple sauce	
610	Pear	
611	Pear	canned
612	Quince	
Stone fruit		
613	Apricots	
614	Apricots	dried
615	Apricots	canned
616	Cherries	sour

GB

GB

617	Cherries	Sweet
618	Cherries	sweet, canned
619	Mirabelle	
620	Peach	
621	Peach	dried
622	Peach	canned
623	Plum	
624	Plum	dried
625	Plum	canned
626	Greengage	
Berries		
627	Boysenberry	
628	Blackberry	
629	Strawberry	
630	Strawberries	canned
631	Blueberry	Blueberry, bilberry
632	Blueberries	canned
633	Blueberries	Steamed bilberries, blueberries, canned, without added sugar
634	Raspberry	
635	Raspberries	canned
636	Currants	red
637	Currants	black
638	Currants	white
639	Cranberries	Schell berry
640	Cranberries	Cranberry
641	Cranberries	canned
642	Cranberries	canned, without added sugar, steamed cranberries
643	Gooseberries	
644	Grape	Wine grape
645	Grape	Grape berry, dried, raisin
646	Rowan fruit	Rowanberries, sweet
647	Rose hip	
648	Elderberry	black
649	Cornelian cherry	Duerlitze
650	Buckthorn berries	
651	Sloe	Blackthorn berry
Exotic Fruit		
652	Acerola	West Indian cherry
653	Ackee	Akiplum, Akinut
654	Pineapple	
655	Pineapple	canned
656	Orange	Orange
657	Avocado	
658	Banana	
659	Tree tomato	Tamarillo
660	Breadfruit	
661	Carissa	Natal Plum
662	Cashew apple	- pear
663	Chayote	Chuchu
664	Cherimoya	
665	Date	dried
666	Durian	
667	Fig	
668	Fig	dried
669	Pomegranate	
670	Grapefruit	
671	Guave	Guajave
672	Jaboticaba	
673	Jackfruit	
674	Loquat	Japanese medlar, Loquat

675	Jujube	Chinese date, Indian jujube
676	Kaki	Kakiplum, Chinese quince, Japanese persimmon
677	Cape goose berry	Physalis fruit, pineapple cherry
678	Carambola	Star fruit, tree gooseberry
679	Kiwi	Chinese goose-berry
680	Oval kumquat	Dwarf bitter orange, Kinoto, Nagami
681	Lime, Limette	
682	Lychee	Lychee plums, Chinese hazelnut
683	Longan	Dragon eye
684	Mamey	Mamey apple
685	Mandarine	
686	Mango	
687	Mangosteen	
688	Naranjilla	Lulo, Quito-Orange
689	Lady's finger	Gombo, Marsh-mallow
690	Olive	green, marinated
691	Prickly pear	Cactus pear, cactus fig, cactus apple
692	Papaya	Tree melon, Mammao
693	Passion fruit	Purple grenadilla
694	Rambutan	
695	Rose apple	Jambose
696	Sapodilla	Sapota
697	Sapote	
698	Tamarinde	Sour date
699	Matai	Water chestnut, Sumpfsimse, sweet
700	Watermelon	
701	Lemon	
702	Cantaloupe melon	Honeymelon
Nuts		
703	Cashew nut	Cashewnuts, Indian almond, cashew nut
704	Sweet chestnut	Spanish chestnut
705	Peanut	
706	Peanut	roasted
707	Hazelnut	
708	Coconut	
709	Cola nut	
710	Macadamia nut	Queensland nut
711	Almond	Sweet
712	Brazil nut	
713	Pecan nut	
714	Pistachio	Green almond, pistachio-almond
715	Walnut	
Juices and Syrups		
716	Pineapple juice	canned
717	Apple juice	commercial product
718	Orange juice	freshly squeezed orange juice, mother juice
719	Orange juice	Orange juice, unsweetened, commercial product

GB

720	Orange juice	Orange juice concentrate, orange concentrate
721	Grapefruit juice	freshly squeezed, mother juice
722	Grapefruit juice	commercial product
723	Raspberry juice	freshly squeezed, mother juice
724	Raspberry syrup	
725	Elderberry juice	mother juice
726	Black-currant nectar	red, commercial product
727	Black-currant nectar	black, commercial product
728	Coconut milk	
729	Mandarin juice	freshly squeezed, mother juice
730	Granadilla juice	fresh, mother juice
731	Sea buckthorn berry juice	
732	Cherry morello juice	mother juice
733	Grape juice	commercial product
734	Lemon juice	freshly pressed direct juice
Jams/Jellies		
735	Apple jelly	
736	Orange marmalade	Orange marmalade
737	Apricot jam	
738	Blackberry jam	
739	Strawberry jam	
740	Rose hip jam	
741	Bilberry jam	
742	Raspberry jelly	
743	Raspberry jam	
744	Red-currant jelly	red
745	Red-currant jam	red
746	Cherry jam	
747	Plum jam	plum preserve
748	Plum puree	
749	Quince jelly	
750	Quince jam	
Honey/sugar/sweets		
751	Honey	Blossom honey
752	Invert sugar cream	Artificial honey
753	Sugar	Cane-sugar, beet-sugar
754	Beet-sugar	from sugar cane, brown sugar
755	Beet-sugar	from sugar beet, brown sugar
756	Fondant	
757	Marzipan	
758	Nut-nougat cream	
759	Ice cream	
760	Fruit Ice cream	
Alcoholic beverages		
761	Alcohol free beer	Draught beer, German
762	Nutrient beer	
763	Pilsener lager beer	regular beer, German
764	Real beer	Dark
765	Real beer	Light
766	Pale beer	
767	Apple wine	

768	Red wine	light quality
769	Red wine	heavy quality
770	Sparkling wine	white, German champagne
771	White wine	middling quality
772	Brandy	
773	Whisky	
774	Advocaat	
775	Koelsch beer	
776	Vodka	
777	Rum	
778	Korn	32 Vol.-%
Non-alcoholic beverages		
779	Cola drinks	
780	Malt beverage	
Cocoa/Chocolate		
781	Cocoa powder	Oil partially removed
782	Chocolate	milk/free, min. 40% cocoa content
783	Chocolate	Milk chocolate
Coffee/Tea		
784	Coffee	green, unprocessed coffee
785	Coffee	roasted
786	Coffee extract powder	instant coffee
787	Chicory coffee	
788	Tea	black tea
Yeast		
789	Baker's yeast	compressed
790	Brewer's yeast	dried

Condiments		
791	Stock cube	
792	- Vinegar	
793	Maggi seasoning	
794	Mustard	
795	Horseradish sauce	
796	Hollandaise sauce	
797	Mustard	Sweet
Mayonnaise		
798	Mayonnaise*	high-fat content
799	Salad mayonnaise	50% Fett
My Personal Codes		
800		
801		
802		
803		
804		
805		
806		
807		
808		
809		
810		
811		
812		
813		
814		
815		
816		
817		
818		
819		

GB

GB

820		
821		
822		
823		
824		
825		
826		
827		
828		
829		
830		
831		
832		
833		
834		
835		
836		
837		
838		
839		
840		
841		
842		
843		
844		
845		
846		
847		
848		
849		
850		
851		
852		
853		

854		
855		
856		
857		
858		
859		
860		
861		
862		
863		
864		
865		
866		
867		
868		
869		
870		
871		
872		
873		
874		
875		
876		
877		
878		
879		
880		
881		
882		
883		
884		
885		
886		
887		

888		
889		
890		
891		
892		
893		
894		
895		
896		
897		
898		
899		
900		
901		
902		
903		
904		
905		
906		
907		
908		
909		
910		
911		
912		
913		
914		
915		
916		
917		
918		
919		
920		
921		

922		
923		
924		
925		
926		
927		
928		
929		
930		
931		
932		
933		
934		
935		
936		
937		
938		
939		
940		
941		
942		
943		
944		
945		
946		
947		
948		
949		
950		
951		
952		
953		
954		
955		

GB

956		
957		
958		
959		
960		
961		
962		
963		
964		
965		
966		
967		
968		
969		
970		
971		
972		
973		
974		
975		
976		
977		
978		
979		
980		
981		
982		
983		
984		
985		
986		
987		
988		
989		

990		
991		
992		
993		
994		
995		
996		
997		
998		
999		

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
DEUTSCHLAND / GERMANY
www.kompernass.com

Version des informations · Stand der Informationen
Last Information Update:
08 / 2013 · Ident.-No.: SNAW1000B1-052013-2